

Univerzita Karlova v Praze

Filozofická fakulta

Ústav Dálného východu

Bakalářská práce

Pham Thuy Duong

Kultura vietnamské gastronomie

The Culture of Vietnamese Gastronomy

Praha 2017

Vedoucí práce: Mgr. Barbora Jirková

Velmi ráda bych poděkovala vedoucí své práce Mgr. Barboře Jirkové za cenné rady, pomoc a věcné připomínky. Dále bych ráda za odborné rady a pomoc poděkovala Ing. Binh Slavické.

Prohlašuji, že jsem bakalářskou práci vypracovala samostatně, že jsem řádně citovala všechny použité prameny a literaturu a že práce nebyla využita v rámci jiného vysokoškolského studia či k získání jiného nebo stejného titulu.

V Praze 8. března 2018

Anotace

Bakalářská práce se zabývá kulturou vietnamské gastronomie. První část práce pojednává o jídle a pití ve Vietnamu s důrazem na sociální rozměr společného stravování a regionální rozdíly. Další část se věnuje náčiní, které se ve Vietnamu při stolování běžně používá. Předposlední část se zabývá kulturou stolování majoritního etnika Vietů. V této části jsou popsány každodenní rodinné rituály spojené s jídlem, kulturní zvyky a jejich význam. V závěrečné části práce je zkoumáno, nakolik jsou rodinné zvyky a tradice dodržovány ve vietnamské komunitě v Praze.

Klíčová slova: kultura gastronomie, rituály, vietnamská gastronomie, stolování

Annotation

The thesis is focused on the culture of the Vietnamese gastronomy. The first chapter introduces the food and the drinks in Vietnam with emphasis on the social context of the dining and regional differences. The next chapter covers equipment usually used in Vietnam for dining. Third chapter is focused on the culture of the gastronomy of the Viet ethnic majority. This chapter includes description of everyday family rituals linked with the dining, cultural customs and their meaning. The ending chapter researches how are the family customs and traditions followed within the Vietnamese community in Prague.

Key words: the culture of gastronomy, rituals, vietnamese gastronomy, the dining

Obsah

1	Úvod.....	4
2	Vymezení základních pojmů	6
2.1	Kultura gastronomie	6
2.2	Etnikum Vietů.....	7
2.3	Vietnamská rodina	7
3	Jídlo a pití ve vietnamské společnosti.....	9
3.1	Jídlo v domácím prostředí.....	9
3.2	Jídlo v restauracích a na ulici.....	10
3.3	Postavení rychlého občerstvení (Fast Food) ve Vietnamu	12
3.4	Pití ve vietnamské společnosti	13
3.4.1	Alkoholické nápoje	14
3.4.2	Nealkoholické nápoje	15
3.5	Specifika severovietnamské gastronomie	17
4	Náčiní při stolování.....	19
4.1	Podnosy (<i>mâm</i>)	19
4.2	Misky a talíře (<i>bát và đĩa</i>).....	20
4.3	Hůlky (<i>đũa</i>).....	21
4.3.1	Významy hůlek	21
4.3.2	Tabu při používání hůlek	22
4.4	Hrnec na rýži (<i>nồi cơm</i>)	22
5	Stolování Vietnamců.....	24
5.1	Základní rozdíly v kultuře stolování ve vietnamské a české společnosti	24
5.2	Postavení a role jednotlivých členů rodiny při stolování.....	26
5.3	Pravidla slušného chování během vietnamského stolování.....	27
5.3.1	Děti a vietnamské stolování.....	30
6	Terénní výzkum	32
6.1	Metodologie vlastního výzkumu	32
6.2	Profil zkoumaných rodin	33
6.3	Vyhodnocení informací získaných během terénního výzkumu.....	35
6.3.1	Rodinný režim.....	35
6.3.2	Kulturní zvyklosti: stolování	35
6.4	Shrnutí terénního výzkumu.....	37
7	Závěr	39
8	Seznam použité literatury a pramenů.....	41
9	Obrazová příloha.....	46

1 Úvod

Během posledních několika let můžeme v celé České republice pozorovat rapidní nárůst zájmu veřejnosti o vietnamskou gastronomii. Zvýšenou poptávku dokazují přibývajících restaurace a bistra s výhradně vietnamskou kuchyní. Kromě toho ovšem můžeme každoročně zaznamenat i řadu akcí a festivalů zaměřených na toto téma. Jako příklad bych uvedla festival Ochutnej Vietnam, který se každoročně koná v Pražské (Holešovické) tržnici¹ či festival Zažij Vietnam, který se koná na Náměstí Jiřího z Poděbrad.² Kromě zmíněných akcí je možné zájem veřejnosti o vietnamskou gastronomii zaznamenat i v médiích. Kromě různých článků v internetových i tištěných novinách a časopisech jsme mohli kupříkladu sledovat i několikadílný televizní pořad o vietnamské kuchyni s názvem *Kamu ve Vietnamu*.³

Téma vietnamské gastronomie mi je již delší dobu velmi blízké. Z tohoto důvodu a vzhledem ke zmíněnému rostoucímu zájmu české veřejnosti o vietnamskou gastronomii jsem se rozhodla, že si téma kultura vietnamské gastronomie zvolím jako téma své bakalářské práce.

Práce je rozdělena do šesti hlavních kapitol. V první kapitole jsem se pokusila vysvětlit některé základní pojmy, které jsou pro moji práci důležité. Druhá kapitola má název „Jídlo a pití ve vietnamské společnosti“. V této kapitole se věnuji společenskému významu stravování ve Vietnamu a popisuji zde některá specifika restauračních zařízení a způsobu pohostinství. V druhé části této kapitoly se pak věnuji pití ve Vietnamu. Tato část obsahuje popis nejoblíbenějších alkoholických a nealkoholických nápojů, se kterými se můžeme ve Vietnamu setkat a jejich vnímání ve vietnamské společnosti. Třetí kapitola se zabývá specifiky severovietnamské gastronomie. Vzhledem k rozsáhlosti tématu regionálních rozdílů ve vietnamské gastronomii jsem se rozhodla, že budu psát pouze o severním Vietnamu, jelikož jsem zde opakovaně pobývala a mám zde i rodinné vazby. Čtvrtá kapitola se věnuje náčiní, které Vietnamci běžně při stolování používají. Pátá kapitola se zabývá kulturou vietnamského stolování v domácím prostředí,

¹ Ochutnej Vietnam [online]. [cit. 2017–12–16]. Dostupné z www: <<http://www.ochutnejvietnam.cz/>>

² Zažij Vietnam na Jiřáku, *Klub Hanoi* [online]. [cit. 2017–12–16]. Dostupné z www: <<http://www.klubhanoi.cz/view.php?cislocclanku=2015051801>>

³ *Kamu ve Vietnamu*, *Česká televize* [online]. [cit. 2017–12–16]. Dostupné z www: <<http://www.ceskatelevize.cz/porady/11299020466-kamu-ve-vietnamu/>>

tj. v rodinném kruhu. V této kapitole se zaměřuji na rodinnou hierarchii a s ní spojené chování při společném stolování. Zvláštní důraz přikládám popisu rolí jednotlivých členů rodiny. Poslední kapitola popisuje terénní výzkum, který jsem prováděla v Praze v první polovině roku 2016, a který měl za cíl potvrzení mé hypotézy, že i přes úspěšné začlenění zkoumaných rodin do české společnosti, stále dodržují při stolování vietnamská pravidla a zvyky.

Při psaní mé bakalářské práce jsem se opakovaně potýkala s akutním nedostatkem zdrojů. Přes veškerý zmíněný zájem české veřejnosti o vietnamskou gastronomii se mi nepodařilo najít žádnou použitelnou publikaci v českém jazyce. Většina publikací týkajících se vietnamské gastronomie jsou kuchařky, kterých je na českém trhu hned několik. Na zdroje v českém jazyce tedy nakonec odkazují pouze v souvislosti s odbornými pojmy a vietnamskou kulturou a Vietnamem obecně. Pokud mluvíme o anglicky psané literatuře, nejvíce jsem čerpala z některých článků odborného časopisu *Vietnamese studies* (viz zdroje), které považuji za zatím nejodbornější pojednání o vietnamské gastronomii a dále pak například z publikace *Chopsticks; a cultural and culinary history* od autorů Ma, Wang a Edward. Co se týče literatury, nejvíce ve své práci odkazují na vietnamské autory. V první řadě bych zmínila autora Băng Sơn a jeho dvě publikace - *Umění žití Hanojanů (Thủ ăn chơi của người Hà Nội)* a *Vietové doma i venku (Người Việt từ nhà ra đường)*. Jedná se o soubory esejí, ve kterých autor popisuje své poznatky z prostředí vietnamské společnosti. Dále jsem v práci odkazovala na publikaci *Základy vietnamské kultury (Cơ sở văn hoá Việt Nam)* od autora Trần Ngọc Thêm. Při hledání odborné literatury ve vietnamském jazyce jsem opakovaně narážela na několik problémů. Většina mnou použitých zdrojů jsou publikace, které se zabývají vietnamskou kulturou obecně a problematika kultury vietnamské gastronomie je pouze jedna z kapitol. Žádnou publikaci, která by se věnovala pouze kultuře gastronomie jsem nenašla. Knihkupci či pracovníky knihoven jsem byla vždy odkázána na kuchařky nebo knihy o vietnamské kultuře obecně. Další problém byl, že informace o gastronomii v různých publikacích byly prakticky totožné a povětšinou pouze obecné.

Po vyhodnocení situace ohledně zdrojů jsem se rozhodla, že v práci sice budu vycházet z dostupných odborných publikací, ale z větší části také z populárních zdrojů (viz internetové zdroje), z mého vlastního pozorování a zkušeností nabytých během opakovaných návštěv vietnamských rodin.

2 Vymezení základních pojmů

V této kapitole definuji hlavní pojmy, které přímo souvisí s obsahem mé bakalářské práce. Jako první se zabývám pojmem „kultura gastronomie“. Dále uvádím základní informace o „etniku Vietů“ a nakonec vysvětluji pojem „vietnamská rodina“.

2.1 Kultura gastronomie

Pokud se podíváme na Maslowovu pyramidu lidských potřeb,⁴ základní fyziologické potřeby jsou na prvním místě. Mezi tyto fyziologické potřeby jednoznačně zapadá i potřeba jídla / najíst se. Důležitost jídla se pak odráží ve všech oblastech, které jsou spojeny s lidským životem. S tím, jak se rozvíjely jednotlivé kultury, se rozvíjel i způsob, jakým lidé začali konzumovat potravu.

V dnešní době můžeme vidět, že „jídlo“ je velmi často záminkou pro pracovní i soukromé setkání. U oběda tak dnes můžeme projednat různé obchodní smlouvy a u večeře zase poznat osobnost člověka, se kterým třeba později založíme vlastní rodinu. Jídlo je také často předmětem hovoru. Na zmiňovaných obchodních či soukromých schůzkách je předložené menu většinou prvním tématem hovoru, které nám poté dovoluje přirozeně přejít ke skutečně chtěnému předmětu diskuze.

Kultura gastronomie je podle mého názoru způsobem konzumace potravy, který je v určitou dobu, na určitém místě a v určité společenské skupině považovaný za správný. Každý čtenář této práce pravděpodobně ví, jak by měl pokrmy konzumovat při grilování v parku s přáteli a jak na obchodní schůzce v drahé restauraci. Způsoby chování při konzumaci pokrmů, nás naše vlastní kultura učí prakticky od narození. Každá kultura má ovšem na své strávníky poměrně odlišné požadavky. Tyto rozdílnosti si člověk nejlépe uvědomí, když se přesune z prostředí své kultury do kultury cizí a má příležitost usednout ke stolu, v případě Vietnamců k podnosu, se zástupci dané kultury. V těchto situacích se pak člověk vrací do pozice batolete, kterému ostatní musí vysvětlit, jak správně sedět, nabírat pokrmy a komunikovat s ostatními strávníky. Kultura je způsobem života a gastronomie je jeho podstatnou částí.

⁴ Maslow, Abraham H. Motivation and personality, str. 40.

2.2 Etnikum Vietů

Na území Vietnamu žije v současné době 54 uznaných etnik. Největší z těchto etnik jsou Vietové (někdy označováni jako „Kinh“), kteří tvoří více než 86 % obyvatelstva. Vietové žijí hlavně v deltách Rudé řeky a Mekongu a v pobřežních nížinách. Ačkoliv je v současné době ve Vietnamu znatelný vliv urbanizace, většina obyvatel stále žije na venkově a živí se převážně zemědělstvím (pěstování závlahové rýže, ovoce, zeleniny a chovem domácího zvířectva).⁵

Vietnamci začali na území dnešní ČR ve větším množství přicházet až v sedmdesátých letech minulého století. Většina Vietnamců, kteří v současné době žijí v ČR jsou právě příslušníci etnika Viet⁶ (*Kinh*).⁷

2.3 Vietnamská rodina

Rodina má ve vietnamské společnosti velmi silné postavení. Na rozdíl od české společnosti je ve Vietnamu poměrně běžné, že v jednom domě spolu bydlí dvě i více generací. Mezigenerační vztahy ve vietnamské rodině jsou založené na vzájemné péči a závislosti. S postupem času se však tento postoj mění a zvláště ve velkoměstech lidé často preferují samostatné bydlení.

Ve vietnamské rodině existují jasná pravidla, která jsou do vysoké míry ovlivněna konfucianismem.⁸ Podle konfucianismu existuje systém pěti základních mezilidských vztahů, které vymezují postavení jedince v rodině a v celé společnosti. Jsou to vztahy mezi panovníkem a poddaným, otcem a synem, manželem a manželkou, starším bratrem a mladším bratrem a mezi dvěma přáteli. Vztahy mezi jedinci jsou založeny na dodržování

⁵ Hlavatá, L., Ičo, J., Karlová, P., Strašáková, M.: *Dějiny Vietnamu*. Vyd. 1. Praha: NLN, Nakladatelství Lidové noviny, 2008, s. 8.

⁶ Dodnes se neví, jak se Vietové původně sami nazývali. Název Kinhové, který dnes užívají, zejména když se musí odlišit od ostatních národností ve Vietnamu, je znám ze středověku nebo novověku, což znamená „lidé z hlavního města“ – viz Hlavatá, L., Ičo, J., Karlová, P., Strašáková, M.: *Dějiny Vietnamu*. Vyd. 1. Praha: NLN, Nakladatelství Lidové noviny, 2008, s. 73–76.

⁷ Freidingerová, Tereza. *Vietnamci v Česku a ve světě: migrační a adaptační tendence*. Praha: Sociologické nakladatelství (SLON) v koedici s Přírodovědeckou fakultou Univerzity Karlovy Praha, 2014. Studie (Sociologické nakladatelství), str. 80.

⁸ Konfucianismus je systém myšlenek a názorů, vč. učení o státě, morálce a mezilidských vztazích. Zakladatelem tohoto systému je Konfucius (551–479 př. n. l.).

povinností a práv každého příslušníka a kromě posledního jmenovaného jsou všechny hierarchické.

Přesto, že je vietnamská rodina patrilineární,⁹ vietnamské ženy mají v rodinách velmi důležitou roli. Starají se o chod domácnosti, výchovu dětí apod. V dnešní době ovšem přibývá i žen, které kromě tradičních povinností stíhají budovat i svoji vlastní kariéru a jsou mnohdy mnohem úspěšnější než muži. Pokud se stane, že v rodině není žádný syn, jeho role se ujme nejstarší dcera. Její odpovědností je pak především praktikování kultu předků či zajištění financí pro celou rodinu. Dělbá práce ve vietnamské rodině byla tradičně velice striktní a ženy se zpravidla staraly o chod domácnosti. Pokud muži připravovali jídlo, byli veřejností kritizováni a jejich manželky zesměšňovány.¹⁰ Ačkoliv se Vietnam velice rychle rozvíjí, od tohoto tradičního myšlení se ustupuje zatím velmi pomalu.

⁹ Patrilinearita – *Uznávání původu a členství v příbuzenské skupině přes mužskou linii; dědění práv a povinností od otce a otcovskou rodovou linii* – MURPHY, Robert Francis. *Úvod do kulturní a sociální antropologie*. Vyd. 2. Praha: Sociologické nakladatelství (SLON), 2004.

¹⁰ Vương Xuân, *Tinh*. *Eating and drinking habits and cultural identity: Social behavior of the Viet in Kinh Bac area with regard to eating and drinking*. Vietnamese Studies. Hanoi, 1997, 63-64.

3 Jídlo a pití ve vietnamské společnosti

Jídlo je ve Vietnamu společenská událost a důležitá součást místní kultury. U jídla se probírají všechny důležité i nedůležité záležitosti. Význam jídla pro vietnamskou společnost je patrný i ve vietnamském jazyce, kdy se sloveso „ăn“ – (jíst) často objevuje ve spojení s dalšími slovy a vytváří tak nová slova - kupříkladu výraz „ăn mừng“ (slavit) nebo výraz „ăn cưới“ (být na svatbě, zúčastnit se svatby). Už tato skutečnost nám napovídá, že jídlo je hlavním prvkem všech oslav a svátků.

3.1 Jídlo v domácím prostředí

Pro Vietnamce představuje jídlo v domácím prostředí důležitou část dne. Převážně ve větších městech je to prakticky jediný okamžik, kdy je možné setkat se se všemi členy domácnosti (více – viz kapitola 6 – Stolování Vietů).

Snídaně v běžné vietnamské rodině probíhá obdobně jako snídaně české nebo třeba americké rodiny. Na delší vysedávání a rozhovory není čas a vše probíhá poměrně ve spěchu. Ke snídani dnes lidé jí většinou rýžové nudle (*phở*, *bún*) s kuřecím nebo hovězím masem, bagety (*bánh mì*), rýžovou kaši (*cháo*) nebo lepkavou rýží (*xôi*) s vejci nebo paštikou. Během mého pobytu ve Vietnamu jsem také mohla pozorovat, že velká část lidí konzumuje ke snídani instantní nudle a polévky. Obliba těchto instantních pokrmů v posledních letech významně vzrostla a na vietnamském trhu je jich v současné době široká nabídka.¹¹

Ve Vietnamu se obědvá zpravidla kolem poledne. Dříve obědvala celá rodina doma. Dnes ovšem, převážně ve městech, se lidé na oběd nevrací. Pokud nemají společné obědy v práci, upřednostňují snadno dostupné tržiště nebo pouliční restaurace a stánky. Na venkově stále ještě většina vietnamských obyvatel pracuje v zemědělství a převážně v době sklizně jsou tak zvyklí obědovat rychlá jídla, jako lepkavá rýže (*xôi*), rýže s masem nebo rybou a zeleninou a případně i bagety. Konzumace baget však na venkově není tak rozšířená, jako je tomu

¹¹ *Vietnam ranks second in world for instant noodle consumption.* Vietnamnet [online]. [cit. 2017–10–28]. Dostupné z [www: <http://english.vietnamnet.vn/fms/business/146341/vietnam-ranks-second-in-world-for-instant-noodle-consumption.html>](http://english.vietnamnet.vn/fms/business/146341/vietnam-ranks-second-in-world-for-instant-noodle-consumption.html)

ve městech.¹² Přes zmíněné skutečnosti, však na venkově a výjimečně ve městech stále existují rodiny, které spolu obědvají i večeří.¹³

3.2 Jídlo v restauracích a na ulici

S rostoucí životní úrovní Vietnamců a dlouhodobým rozvojem cestovního ruchu v zemi se vietnamské pouliční jídlo stává známé po celém světě. Obzvláště ve větších městech Vietnamu lze ochutnat stovky druhů různých pokrmů. Ve Vietnamu je dnes díky ekonomickému rozvoji možné najít všechny třídy restauračních zařízení. Nacházejí se zde luxusní restaurace ať už s vietnamskou, japonskou nebo i jinou světovou kuchyní. Kvantitativně ovšem stále převažují klasické pouliční restaurace a stánky, kde se jídlo připravuje přímo před zákazníky.

Tyto klasické restaurace a stánky můžeme rozdělit do dvou kategorií podle způsobu, jakým jsou zřízeny.

První kategorie jsou stánky, které jsou postavené přímo na chodníku,¹⁴ případně na jiné vhodné ploše. Střechu tvoří většinou nepromokavá plachta, která je na několika koncích přichycena k bambusovým tyčím, které ji drží ve vzduchu. Stoly a židle jsou většinou z plastu a pro západní turisty¹⁵ mohou být poměrně malé. Kuchyni tvoří sada plynových vařičů a větší stůl, na kterém kuchař / kuchařka připravuje pokrmy. Takovéto stánky jsou v podstatě mobilní. Vlastník je schopen ráno stánek přivést na vozíku, který má většinou zapřažený za moped či kolo, postavit ho a večer ho zase odvézt.

Druhá kategorie jsou restaurace, které podnikající Vietnamci provozují ve svých domech.¹⁶ Prostory takovýchto restaurací se ale od představy českého čtenáře velice liší. Spíše než restauraci, připomínají tyto prostory garáže. Celá přední část je otevřená a dotyčná restaurace většinou zasahuje i na chodník před objektem. Prostory pro přípravu pokrmů jsou většinou blízko vstupu do objektu z důvodu odvětrávání a komunikace se zákazníky. Kromě toho se

¹² Vương Xuân Tình. *Social behavior of the Viet in Kinh Bac area with regard to eating and drinking*. Vietnamese studies: *Eating and drinking habits and cultural identity*. Hanoi: Vietnamese studies, 1997, s. 64.

¹³ Trần Ngọc Thêm: *Cơ sở văn hoá Việt Nam* (Základy vietnamské kultury), Hà Nội: NXBGD, 2008, s. 187

¹⁴ Viz příloha - obr. č. 1

¹⁵ Západními turisty jsou zde myšleni převážně turisté ze zemí Evropy a severní Ameriky. Vietnamci obvykle všechny takové cizince označují jako „người Tây“ neboli „člověk ze západu“ či „západák“.

¹⁶ Viz příloha - obr. č. 2 a 3

ale od výše popisovaných stánků příliš neliší. Prostor kuchyně a používané náčiní je většinou obyčejné a z velké části se také používají plynové vařiče. Stolky a židle jsou ve většině restaurací také plastové, případně jednoduché dřevěné.

Takovéto restaurace a stánky se většinou specializují na jeden, maximálně několik málo pokrmů, např. známé vietnamské nudlové polévky (*phở*) nebo rýžové nudle podávané s různými druhy masa a mořských plodů (*bún*, *miến*, *bánh đa*).

Ve Vietnamu bylo dříve zvykem soustředit prodej určitých produktů do jedné ulice. Dodnes můžeme ve Staré čtvrti Hanoje (*Phố cổ Hà Nội*)¹⁷ vidět ulice pojmenované podle zboží, které se zde prodávalo. Tento zvyk zatím nevymizel. Prodejci určitého zboží se stále soustředí do konkrétních ulic, např. prodejci nábytku v ulici La Thành, prodejci akvarijních potřeb v ulici Hoàng Hoa Thám apod. Co se týče jídla, tento způsob výběru lokality platí jen částečně. U nejrozšířenějších jídel, jako např. výše zmíněné *phở* a *bún* není lokalita restaurace důležitá, jelikož se takovéto restaurace objevují téměř v každé ulici po celé zemi. Jsou ale určitá méně rozšířená jídla, které se sice mohou objevit v různých městech a ulicích po celém Vietnamu, avšak nejrozšířenější a nejvyhlášenější jsou pouze v jedné určité oblasti. Jako příklad lze uvést (*phở cuốn*).¹⁸ Tento pokrm lze najít v různých ulicích po celém Vietnamu, avšak „ty pravé“ (*phở cuốn*) lze najít pouze na ostrůvku na jezeře Trúc Bạch ve čtvrti Ba Đình v Hanoji.¹⁹

Ze společenského hlediska je důležité zmínit způsob servírování pokrmů ve výše zmíněných restauracích (stáncích) typu *phở* a *bún*. V takovýchto restauracích se zákazníkům pokrm servíruje do jedné větší misky (případně na talíř), takže každý má svoji porci. Tento způsob servírování jídla se liší od rodinného stolování, při němž se pokrmy sdílejí.

Jiný způsob servírování pokrmů můžeme pozorovat v restauračních zařízeních zaměřených na podávání tzv. *lẩu*.²⁰ Tento pokrm můžeme rozdělit do dvou skupin, a to klasické *lẩu nước* a novější *lẩu nướng*,²¹ což je původně korejský způsob stolování, přenesený do Vietnamu

¹⁷ Oblast v centru Hanoje poblíž jezera Hồ Hoàn Kiếm

¹⁸ Čerstvé závitky balené v silném rýžovém těstě, plněné hovězím masem a bylinkami, podávané s omáčkou.

¹⁹ *Hanoi Street Food*. Undiscovered Guide [online]. [cit. 2017–10–22]. Dostupné z [www: <https://www.undiscoveredguide.com/hanoi-street-food>](https://www.undiscoveredguide.com/hanoi-street-food)

²⁰ Jedná se o hrnec s vývarem, který se ohřívá na přenosném vařiči. Stolující mají k dispozici čerstvé suroviny dle vlastního výběru (maso, zelenina, mořské plody), které si pak v hrnci společně vaří. Jako příloha se většinou podávají rýžové nudle *bún*.

²¹ Princip je stejný jako u klasického *lẩu nước*, ovšem místo hrnce s vývarem je stolujícím k dispozici stolní gril.

v nedávné době. V těchto restauracích mají stolující k dispozici hrnec s vývarem nebo stolní gril a čerstvé suroviny, které pak společně připravují a konzumují.²² Tento způsob stolování je mezi Vietnamci velice populární. Při konzumaci *lẩu* ovšem neplatí tak přísná pravidla chování, jako při společném stolování doma (více v kapitole 6 – Stolování Vietů).

Důležitou součástí pouličního občerstvení tvoří také samostatní mobilní prodejci různých pokrmů. Někteří lidé používají k prodeji tradiční vahadla s dvěma koši, na kterých s sebou nosí nabízené zboží.²³ Tento způsob prodeje provádí zpravidla ženy, které prodávají různé ovoce, sladké koblihy (*bánh rán*) a jiné pochutiny. Další jezdí po městě na kolech²⁴ a na zadní části mají přidělaný velký hrnec, kde ohřívají různé pochutiny, jako např. plněné slané knedlíky (*bánh bao*) nebo lepkavou rýži s fazolovou náplní (*bánh khúc*).

Pokud mluvíme o kategorii mobilních prodejců vietnamských pokrmů, je třeba zmínit prodejce pečiva (*bánh mỳ*). Ve Vietnamu je, v porovnání s ostatními zeměmi Dálného východu, neobvykle rozšířená konzumace pečiva, zvláště pak baget. Důvodem rozšířenosti pečiva ve Vietnamu je nepochybně francouzský vliv v této zemi na počátku minulého století.²⁵ V severní části Vietnamu nabízejí mobilní prodejci bagety nejčastěji se smaženým vejcem (*bánh mỳ trứng*) nebo s paštikou (*bánh mỳ pate*). Ve střední a jižní části Vietnamu se pak prodávají bagety většinou s grilovaným vepřovým masem a zeleninou. Více o regionálních rozdílech ve vietnamské kuchyni viz kapitola 4.

3.3 Postavení rychlého občerstvení (Fast Food) ve Vietnamu

Významnou pozici ve vietnamském stravování zaujímají dnes i různé řetězce rychlého občerstvení. Nejvýznamnější řetězce rychlého občerstvení ve Vietnamu jsou dnes jednoznačně KFC (Kentucky Fried Chicken) a korejský řetězec Lotteria. První pobočky obou zmiňovaných řetězců byly ve Vietnamu otevřeny v roce 1998 v Ho Či Minově Městě.²⁶

²² *Vì sao không ngồi ăn lẩu quá 2h và ăn không quá 2 lần/tuần.* (Proč nejíst lẩu déle než 2 hodiny a častěji než dvakrát týdně.) Soha [online]. [cit. 2017–10–28]. Dostupné z [www: <http://soha.vn/vi-sao-khong-ngoi-an-lau-qua-2h-va-an-khong-qua-2-lan-tuan-20161104154216438rf20161104154216438.htm>](http://soha.vn/vi-sao-khong-ngoi-an-lau-qua-2h-va-an-khong-qua-2-lan-tuan-20161104154216438rf20161104154216438.htm)

²³ Viz příloha - obr. č. 4

²⁴ Viz příloha - obr. č. 5

²⁵ Vietnam byl téměř sto let pod nadvládou Francie.

²⁶ *Hanoi gets a taste of America.* Los Angeles Times [online]. [cit. 2017–10–22]. Dostupné z [www: <http://articles.latimes.com/2006/nov/15/world/fg-kfc15>](http://articles.latimes.com/2006/nov/15/world/fg-kfc15) *About Lotteria Vietnam.* Lotteria [online]. [cit. 2017–10–22]. Dostupné z [www: <http://www.lotteria.vn/en/about-us/](http://www.lotteria.vn/en/about-us/)

Vzhledem k politickým rozdílům mezi severní a jižní částí však trvalo poměrně dlouho, než se tyto řetězce rozšířily po celé zemi. V současné době mají oba řetězce stovky poboček po celé zemi.

Během mého pobytu ve Vietnamu jsem měla možnost pozorovat chování Vietnamců v řetězcích rychlého občerstvení a mluvit s různými zákazníky. Nahlížení Vietnamců na stravování ve zmíněných řetězcích je ovšem poněkud odlišné ve srovnání s myšlením „západáků“. Tyto řetězce plní ve skutečnosti naprosto opačnou úlohu, než mají podle filozofie svých zakladatelů plnit. Doba přípravy pokrmů je v těchto zařízeních mnohdy delší než v pouličních restauracích (viz výše). Také doba, kterou zákazníci tráví v těchto zařízeních, je většinou mnohem delší než doba, kterou tráví zákazníci v pouličních restauracích. Dalo by se říci, že pobočky rychlého občerstvení ve Vietnamu dnes plní roli běžných restaurací střední třídy, kde se schází lidé za účelem rodinných i jiných oslav, posezení s přáteli či partnery apod. Původní význam „rychlého občerstvení“ dnes ve Vietnamu plní právě výše zmíněné pouliční restaurace.

Kromě zmíněných řetězců (KFC a Lotteria) je dnes ve Vietnamu možné nalézt i další řetězce rychlého občerstvení ať už z USA či z jiných zemí (např. Burger King, Subway, Pizza Hut anebo kavárny Tous Les Jours či Starbucks). Nejznámější fastfood na světě, kterým je jednoznačně McDonald's, byl však ve Vietnamu poprvé otevřen až v roce 2013 v Ho Či Minově Městě.²⁷ V Hanoji byla pak první pobočka tohoto řetězce otevřena v roce 2017.²⁸

3.4 Pití ve vietnamské společnosti

Ve Vietnamu tradičně nebylo zvykem konzumovat nápoje při jídle, ale až po jídle. K hydrataci organismu během jídla sloužila většinou polévka typu *canh*. Vlivem západních kultur (Francie, USA) se ovšem dnes s konzumací nápojů během jídla už běžně setkáváme. Při jídle dnes Vietnamci pijí nejčastěji ledový čaj (*trà đá*), pivo (*bia*), různé sladké limonády a obzvláště, pokud přijde návštěva, různé alkoholické nápoje jako je rýžové víno a vodka.

²⁷ *McDonald's opens first branch in Vietnam*. The Guardian [online]. [cit. 2017–10–22]. Dostupné z [www: <https://www.theguardian.com/world/2013/jul/17/mcdonalds-opens-first-restaurant-vietnam>](https://www.theguardian.com/world/2013/jul/17/mcdonalds-opens-first-restaurant-vietnam)

²⁸ *Communist Hanoi gets its first McDonald's*. ABC-CBN NEWS [online]. [cit. 2017–12–26]. Dostupné z [www: <http://news.abs-cbn.com/business/12/02/17/communist-hanoi-gets-its-first-mcdonalds>](http://news.abs-cbn.com/business/12/02/17/communist-hanoi-gets-its-first-mcdonalds)

3.4.1 Alkoholické nápoje

Ve Vietnamu jsou velice oblíbené domácí pálenky vyrobené z rýže (*ruou đé*).²⁹ Podobně jako má každá oblast Vietnamu své originální pokrmy, tak má i svoji originální verzi zmiňované pálenky.³⁰ Velice populární zvyk je nakládat do alkoholu různé rostliny, obratlovce i hmyz. Vietnamci věří, že pití těchto nápojů má blahodárné účinky na jejich zdraví a potenci. Mezi turisty, kteří zavítají do Vietnamu je velmi oblíbené tzv. hadí víno (*ruou rắn*).³¹ Poslední dobou se ovšem některé neziskové organizace ve Vietnamu staví proti týrání či zabíjení různých savců a jejich nakládání do alkoholu. V tomto směru se největší pozornost upíná na týrání opic a medvědů.³²

Asi nejvíce konzumovaným alkoholickým nápojem ve Vietnamu je však pivo. Ve Vietnamu dnes můžeme najít mnoho domácích i světových značek piva. Nejvíce se zde prodává pivo v plechovkách a skleněných lahvích. Točené pivo ve Vietnamu existuje také a můžeme se s ním nejčastěji setkat pod názvem *bia hoi* nebo *bia tuoi*.³³ Pokud mluvíme o *bia hoi*, jedná se o velice levné a lehké pivo (obsah alkoholu kolem 3%). Konzumace tohoto piva je ve Vietnamu velice oblíbená jak mezi místními, tak mezi turisty. Po celé zemi najdeme mnoho podniků, které nabízejí zmíněné pivo. Důležitou roli v rozšíření a oblíbenosti piva *bia hoi* nepochybně hraje i jeho velice nízká cena. Jedno pivo o obsahu 0,3 litru vyjde v přepočtu přibližně na 5 Kč. O poznání méně rozšířené je *bia tuoi*, což v překladu znamená „čerstvé pivo“. Jedná se o pivo, které neprošlo pasterizací a je tedy nutné ho co nejrychleji spotřebovat.

V oblasti výroby a prodeje piva je ve Vietnamu velice výrazná česká stopa. Díky historicky dobrým vztahům mezi ČR (dříve Československem) a Vietnamem žije dnes ve Vietnamu mnoho lidí, kteří určitou část života strávili v naší zemi. Tito lidé pak na základě nabytých zkušeností otevřeli ve Vietnamu podniky, ve kterých se vaří pivo podle českého receptu. Tyto

²⁹ *Ruou đé là gì: (Co je rýžová pálenka)* Lazi.vn [online]. [cit. 2017–11–08]. Dostupné z [www: <http://lazi.vn/qa/d/ruou-de-la-gi>](http://lazi.vn/qa/d/ruou-de-la-gi)

³⁰ Kromě názvu „*ruou đé*“ se můžeme ve Vietnamu setkat i s názvy „*ruou trắng, ruou ngang, ruou gạo, ruou chung, ruou cuốc lúi a ruou quốc lúi*“.

³¹ *Ruou rắn và những điều cần biết.* (Hadí víno a vše, co o něm potřebujete vědět) BBC [online]. [cit. 2017–11–08]. Dostupné z [www: <http://www.bbc.com/vietnamese/culture_social/2015/12/151230_the-wine-that-comes-with-added-bite_vert_tra>](http://www.bbc.com/vietnamese/culture_social/2015/12/151230_the-wine-that-comes-with-added-bite_vert_tra)

³² *A big win for bears and big loss for bear farmers.* The Washington Post [online]. [cit. 2017–11–08]. Dostupné z [www: <https://www.washingtonpost.com/news/morning-mix/wp/2017/07/20/a-big-win-for-bears-and-a-big-loss-for-bear-farmers/?utm_term=.098405152eaa>](https://www.washingtonpost.com/news/morning-mix/wp/2017/07/20/a-big-win-for-bears-and-a-big-loss-for-bear-farmers/?utm_term=.098405152eaa)

³³ *A brief history of bia hoi.* Word Vietnam [online]. [cit. 2017–11–08]. Dostupné z [www: <http://wordvietnam.com/people-culture/the-big-story/a-brief-history-of-bia-hoi>](http://wordvietnam.com/people-culture/the-big-story/a-brief-history-of-bia-hoi)

podniky se mezi místními také těší veliké oblibě, ovšem vzhledem k ceně piva v těchto podnicích nejsou tak rozšířeny, jako např. podniky, které prodávají *bia hoi* nebo *bia tuoi*. Jedno pivo o obsahu 0,3 litru zde vyjde v přepočtu přibližně na 35,- až 50,- Kč.

Kromě piva se ve Vietnamu v současnosti můžeme setkat i s nabídkou různých vín. Pití vína zde ovšem nemá prakticky žádnou delší historii a ve větším měřítku se zde začalo objevovat teprve před několika lety. Víno se nabízí výhradně v dražších podnicích, kam chodí spíše vyšší střední třída vietnamské společnosti. Během mého pobytu ve Vietnamu jsem měla možnost pozorovat Vietnamce při pití vína. Vzhledem k neznalosti kultury související s pitím vína může být chování Vietnamců při jeho konzumaci pro evropského pozorovatele poměrně úsměvné. Ve Vietnamu jsou v současné době nejoblíbenější červená vína importovaná z Chile a z Francie.³⁴

3.4.2 Nealkoholické nápoje

Nikoho nepřekvapí, že nejrozšířenější nealkoholický nápoj ve Vietnamu je čaj, a to výhradně zelený čaj. Černý čaj je k dostání také, ale jeho konzumace je ve srovnání se zeleným čajem téměř bezvýznamná. Ve Vietnamu můžeme pozorovat různé způsoby přípravy čaje. V domácím prostředí se většinou setkáváme s podáváním horkého čaje, při kterém se používá čajový servis (*bộ trà*)³⁵ s konvičkou a malými šálky. Tento způsob pití čaje je k vidění hlavně při přijímání návštěv v domě. Druhý nejrozšířenější způsob přípravy čaje je příprava ledového čaje (*trà đá*). Tento způsob přípravy čaje můžeme vidět téměř všude ve Vietnamu. Ledový čaj se podává v restauracích, v kavárnách, ale i u pouličních prodejců. Ve Vietnamu existuje mnoho lidí, kteří se prodáváním čaje na ulici živí. Pouliční prodejce čaje má většinou celý stánek vymyšlený tak, aby se dal jednoduše sbalit a odvézt na kole. Podobně jako u výše zmíněných pouličních restaurací (viz kapitola 3.2) se takovýto stánek skládá z plastových židliček a jednoho či dvou plastových stolů. Prodejce si s sebou přiveze koncentrát ze zeleného čaje, který pak ředí vodou a ledem a prodává kolemjdoucím. Vietnamci jsou velice společenští a zároveň také podnikaví lidé. Není proto výjimkou vidět, jak se před vaším domem na chodníku najednou objeví stánek s čajem, kolem kterého sedí deset lidí a živě diskutují. Vzhledem k dosud zjištěným informacím z literatury a mého

³⁴ *Vietnam's Developing Taste For Vino*: Forbes [online]. [cit. 2017–11–08]. Dostupné z [www: <https://www.forbes.com/sites/davisbrett/2016/04/22/vietnams-developing-taste-for-vino/#5c0034887490>](https://www.forbes.com/sites/davisbrett/2016/04/22/vietnams-developing-taste-for-vino/#5c0034887490)

³⁵ Viz příloha - obr. č. 6

pobytu ve Vietnamu mohu říci, že způsob pití čaje je v celém Vietnamu téměř identický. Kromě všudypřítomného ledového čaje (*trà đá*) se na určitých místech (hlavně ve větších městech) můžeme setkat s prodejem citronového čaje (*trà chanh*). Jedná se o čaj s citronovou šťávou a cukrem servírovaný ve velkých sklenicích.³⁶ Stejně jako je tomu v případě některých pokrmů (viz kapitola 3.2), i prodej „originálního“ citronového čaje se vztahuje ke konkrétním místům. V případě Hanoje se jedná o oblast kolem katedrály svatého Josefa (*Nhà thờ Lớn Hà Nội*).

Ve Vietnamu jsou také velice oblíbené různé nápoje z ovoce. Jedná se většinou buď o džus (*nước ép*) nebo koktejl (*sinh tố*). Tyto nápoje jsou dostupné téměř ve všech kavárnách a restauracích střední třídy. Vzhledem ke své zeměpisné poloze je ve Vietnamu široký výběr čerstvého ovoce za velmi přijatelné ceny, které pochopitelně ovlivňují dostupnost zmíněných nápojů. Jako velice specifický nápoj bych zde však chtěla zmínit mezi Vietnamci velice oblíbenou šťávu z vylisované cukrové třtiny s ledem (*nước mía đá*). Prodej tohoto nápoje je rozšířený po celém Vietnamu a funguje podobně jako výše zmíněný stánkový prodej čaje.

Kromě čaje je mezi Vietnamci oblíbeným nápojem i káva, která je dnes k dostání ve všudypřítomných kavárnách a restauracích. Vietnamská káva je ovšem v porovnání s jinými velice silná. Vietnamská káva se připravuje tak, že se nasype do hliníkového či nerezového kalíšku (*phin*), který slouží jako filtr.³⁷ *Phin* se položí na skleničku či na šálek a nalije se do něj horká voda. Voda proteče pomalu kávou, která je stlačena a postupně překapává do sklenice. Tato silná káva se většinou podává s ledem, s cukrem nebo sladkým kondenzovaným mlékem.³⁸

³⁶ „Tra Chanh“ – *The lemon tea*: Hanoitourist [online]. [cit. 2017–11–08]. Dostupné z [www: <http://www.hanoitourist.com.vn/english/cuisine/1622-tra-chanh-the-lemon-tea>](http://www.hanoitourist.com.vn/english/cuisine/1622-tra-chanh-the-lemon-tea)

³⁷ Viz příloha – obr. č. 14 a 15

³⁸ *Vietnamese coffee brews global dreams*: The Diplomat [online]. [cit. 2017–11–08]. Dostupné z [www: <https://thediplomat.com/2013/03/vietnamese-coffee-brews-global-dreams/>](https://thediplomat.com/2013/03/vietnamese-coffee-brews-global-dreams/)

3.5 Specifika severovietnamské gastronomie

Vietnam se z geografického i kulturního hlediska povětšinou rozděluje na tři části, tj. severní, střední a jižní část. Popisovat rozdíly v gastronomii ve všech třech částech je ovšem příliš rozsáhlé téma. Vzhledem k omezenému prostoru a tomu, že jsem větší část svého pobytu strávila v severní části země, rozhodla jsem se popsat pestrost vietnamské gastronomie na příkladu severní části země.

Klima severní části Vietnamu je v porovnání se zbytkem země poněkud chladnější. Přímou s tím pravděpodobně souvisí i určité rozdíly v přípravě pokrmů. V celé severní části se používá méně čili, než je tomu ve zbytku země. Na druhou stranu se zde používá více černého pepře a k některým pokrmům se přidává citron.³⁹

Téměř každá oblast ve Vietnamu má své místní speciality (*đặc sản*).⁴⁰ Pokud se bavíme o kuchyni severního Vietnamu, musíme jako první jídlo zmínit tradiční nudlovou polévku (*phở*), která bývá často označována jako národní poklad.⁴¹ U tohoto pokrmu rozeznáváme hlavní dva druhy, tj. hovězí nudlová polévka (*phở bò*) a kuřecí nudlová polévka (*phở gà*). Lidé se o původu polévky někdy přou.⁴² Někteří se domnívají, že má původ v Hanoji. Určitá část konzumentů se ale přiklání k názoru, že *phở* má svůj původ v provincii Nam Định,⁴³ která leží přibližně 100 km jižně od hlavního města.⁴⁴ Tento pokrm má, na rozdíl od jiných, více variant. V restauracích můžeme vidět buď *phở Nam Định* nebo *phở Hà Nội*. V prvním případě se jedná o verzi, která se vaří ve zmíněné provincii Nam Định a v druhém případě o hanojskou verzi. Rozdíl mezi oběma variantami spočívá v tloušťce nudlí a nakrájeného masa. *Phở Nam Định* má oproti *Phở Hà Nội* slabší a jemnější nudle a slabší plátky masa. Vzhledem k informacím získaným během mého pobytu ve Vietnamu mohu říci,

³⁹ *Vietnamese cuisine*. Mediterranean [online]. [cit. 2017–10–22]. Dostupné z [www: <http://www.mediterranean.com/cuisine_of_month_vietnam.htm>](http://www.mediterranean.com/cuisine_of_month_vietnam.htm)

⁴⁰ *Đặc sản* je označení pro určité jídlo, produkt či zboží (zvláště zemědělské povahy), které je přímo spojeno s konkrétní oblastí. Oblasti mohou být myšleny jak celé provincie, tak i určité městské části a vesnice.

⁴¹ Komplexní a kvalitní informace o polévce *phở* je možné nalézt v tomto článku: Erica J. Peters (2010) Defusing Phở: Soup Stories and Ethnic Erasures, 1919–2009, *Contemporary French and Francophone Studies*, 14:2, 159–167

⁴² *Phở*, NYC NOODLE RESOURCE [online]. [cit. 2018–03–30]. Dostupné z [www: <https://wp.nyu.edu/nycnoodles/noodles/pho/>](https://wp.nyu.edu/nycnoodles/noodles/pho/)

⁴³ *Nguồn gốc của Phở Nam Định*. Tin Tức Nam Định. (Původ polévky phở Nam Định. Zprávy z Nam Định) [online]. [cit. 2017–10–24]. Dostupné z [www: <http://tintucnamdinh.vn/nguon-goc-cua-pho-nam-dinh/>](http://tintucnamdinh.vn/nguon-goc-cua-pho-nam-dinh/)

⁴⁴ *The History and Evolution of Pho: A Hundred Years Journey*. Loving Pho [online]. [cit. 2017–10–24]. Dostupné z [www: <http://www.lovingpho.com/pho-opinion-editorial/history-and-evolution-of-vietnamese-pho/>](http://www.lovingpho.com/pho-opinion-editorial/history-and-evolution-of-vietnamese-pho/)

že lokální varianty pokrmů se objevují pouze u nejrozšířenějších jídel, jako je právě zmíněné *phở* nebo populární rýžové nudle s grilovaným vepřovým masem (*bún chả*). V severním Vietnamu dostanete v restauraci rýžové nudle (*bún*) a grilované vepřové maso v lehké vodnaté omáčce, jejímž základem je rybí omáčka. Ve středním Vietnamu ovšem dostanete grilované maso zvlášť na talířku a místo zmíněné vodnaté omáčky dostanete hustou arašídovou omáčku.

Jak jsem již zmínila, každá oblast severního Vietnamu nabízí množství lokálních pokrmů. Způsob přípravy těchto pokrmů je přímo spojen s dostupností určitých ingrediencí. V přímořských oblastech lze najít mnoho pokrmů z ryb a mořských plodů, jako třeba smažené placky z chobotnic (*chả mực*), kraby (*cua*), malé mušle (*ốc*) a velké mušle (*ngán*).⁴⁵ V horách v severním Vietnamu pak lze ochutnat různé druhy grilovaného masa, včetně třeba masa z horských koz. Specifickým pokrmem horských oblastí je také například grilovaná lepkavá rýže v bambusu (*com lam*).⁴⁶ V horách severního Vietnamu žijí kromě majoritního etnika Viet i další národy. Z tohoto důvodu je zde i v gastronomii znatelný vliv kultur různých vietnamských národnostních menšin.⁴⁷

Co se týče gastronomie oblasti severního Vietnamu, zaujímá specifické postavení hlavní město Hanoj. Z důvodu nerovnoměrného ekonomického rozvoje měst a venkova se mnoho obyvatel venkova dočasně či trvale stěhuje za prací právě do hlavního města. Tito lidé pak v hlavním městě často otevírají restaurace, kde nabízí pokrmy ze své rodné provincie. To vede k obrovské gastronomické rozmanitosti, která je ve Vietnamu srovnatelná pouze s Ho Či Minovým Městem.⁴⁸ V současné době je tedy poměrně těžké rozlišit, které pokrmy jsou původně hanojské a které mají původ v jiných částech severního Vietnamu.

⁴⁵ 10 đặc sản Quảng Ninh nức lòng khách du lịch. (10 specialit z Quang Ninh, které lákají turisty) VNExpress [online]. [cit. 2017–10–24]. Dostupné z [www: <https://dulich.vnexpress.net/tin-tuc/tu-van/am-thuc/10-dac-san-quang-ninh-nuoc-chan-khach-du-lich-3449924.html>](https://dulich.vnexpress.net/tin-tuc/tu-van/am-thuc/10-dac-san-quang-ninh-nuoc-chan-khach-du-lich-3449924.html)

⁴⁶ Ẩm thực Sapa. (Gastronomie Sapy) Grandviet Tour [online]. [cit. 2017–10–24]. Dostupné z [www: <http://www.dulichdaiviet.com/chi-tiet/com-lam-sapa-tinh-tuy-nui-rung-tay-bac.aspx>](http://www.dulichdaiviet.com/chi-tiet/com-lam-sapa-tinh-tuy-nui-rung-tay-bac.aspx)

⁴⁷ 15 Đặc sản Sa Pa ngon nhất ngày. (15 nejchutnějších specialit ze Sapy) Vietnamnet [online]. [cit. 2017–10–24]. Dostupné z [www: <http://vietnamnet.vn/vn/doi-song/du-lich/15-dac-san-ngon-o-sa-pa-317424.html>](http://vietnamnet.vn/vn/doi-song/du-lich/15-dac-san-ngon-o-sa-pa-317424.html)

⁴⁸ 10 món ăn đặc sản nổi tiếng không nên bỏ lỡ khi du lịch Hà Nội. Ẩm thực Việt (10 nejlepších pokrmů, které byste neměli opomenout při cestování po Hanoji. Vietnamská gastronomie) [online]. [cit. 2017–10–24]. Dostupné z [www: <https://cachnauan.net/10-mon-an-dac-san-noi-tieng-khong-nen-bo-lo-khi-du-lich-ha-noi>](https://cachnauan.net/10-mon-an-dac-san-noi-tieng-khong-nen-bo-lo-khi-du-lich-ha-noi)

4 Náčiní při stolování

V této kapitole bych chtěla popsat základní kuchyňské náčiní, které Vietnamci používají prakticky každý den. Při stolování se využívá tác (*mâm*), misky (*bát*), talíře (*đĩa*), hůlky (*đũa*), lžíce (*thìa*) a naběračka (*muôi*) na polévku. Na stole najdeme také ubrousky, které slouží k běžnému účelu a před jídlem k otření misek, hůlek i lžic.⁴⁹

4.1 Podnosy (*mâm*)

Tác⁵⁰ (případně podnos) je kuchyňský předmět, na který se pokládají misky, hůlky a sdílené pokrmy. Podnosy mohou být vyrobené z různých materiálů, například ze dřeva či kovu jako je bronz, zinek, výjimečně stříbro. Podnos bývá většinou lehký, ale pevný a je kulatého tvaru. Jeho vyvýšený okraj či lem je určený k položení misek a hůlek. Průměr podnosu se pohybuje od 40 do 50 cm, jeho okraj se pohybuje kolem 10 cm a výška vyvýšeného okraje je přibližně 2 cm. Doprostřed tácu se naskládají sdílené pokrmy. Podnosy se využívají především v domácnostech k přenášení jídel a náčiní a při stolování k položení jídel, hůlek a lžic.

Slovo *mâm* ve vietnamštině neznamena jen podnos, ale je to také jednotka k počítání lidí na hostinách. Kolem jednoho podnosu sedí vždy 6 lidí, takže pokud například hostitel pozve 300 hostů, přepočítá jejich počet na počet táců a musí tedy připravit hostinu o 50 *mâm*. Během větších oslav se kolem *mâm* často sedí i s cizími lidmi, kteří však mají jedno společné – znají hostitele. V tu chvíli je příležitost seznámit se s ostatními lidmi.

Slovo *mâm* lze najít i v různých slovních spojeních, například *mâm cõ*,⁵¹ což jsou tácy na oslavách (resp. jídlo na tácech) a *mâm ngũ quả*,⁵² což jsou tácy s ovocem, které slouží jako obětiny v buddhistických chrámech.⁵³ Většinou tyto obětiny (na podnosech) přinesou ženy

⁴⁹ Otírání misek a hůlek před jídlem je návyk, který se u Vietnamců stal samozřejmostí. Ve Vietnamu je obecně problém s hygienou. Z tohoto důvodu se vietnamští strážníci naučili otírat před jídlem náčiní, kterého se pak přímo dotýkají ústy.

⁵⁰ Viz příloha - obr. č. 7

⁵¹ Viz příloha - obr. č. 8

⁵² Viz příloha - obr. č. 9

⁵³ *Ý nghĩa các loại quả trên mâm ngũ quả ngày Tết*. Baomoi (Významy jednotlivých druhů ovoce na tácu během svátku Tết. Nové noviny) [online]. [cit. 2017–10–29]. Dostupné z [www: <https://www.baomoi.com/y-nghia-cac-loai-qua-tren-mam-ngu-qua-ngay-tet/c/21395402.epi>](https://www.baomoi.com/y-nghia-cac-loai-qua-tren-mam-ngu-qua-ngay-tet/c/21395402.epi)

do chrámů na hlavě. V rodinách při příležitosti výročí úmrtí v rodině říkají ženy: „*připravme tác s obětinami*“ (*lòm màm com cúng*), respektive s jídlem, které slouží jako obětina pro zesnulé.

4.2 Misky a talíře (*bát và đĩa*)

Misky a talíře⁵⁴ bývají buď porcelánové (*sứ*), nebo keramické (*gốm*). Keramika je ve Vietnamu nejběžnějším materiálem, ze kterého se vyrábí keramické výrobky pro běžné každodenní využití. V souvislosti s keramickým nádobím lze zmínit obec Bát Tràng, která leží na okraji severní části Hanoje. Tato obec je mezi obyvateli Hanoje poměrně oblíbena z důvodu rozsáhlé nabídky keramického nádobí.⁵⁵

Misky a talíře, které se běžně užívají, by měly být vždy celé a neporušené. Vietnamci si při jídle na nádobí velmi potrpí. Je tedy nemyslitelné nabídnout jinému člověku poškozenou misku nebo talíř. Vietnamci věří, že by tím utrpěla jejich pověst. Poškozené misky a talíře jsou proto zcela vyřazeny.

Různé pokrmy se dávají do misek a na talíře různých velikostí. Například menší misky s průměrem 9 cm a výškou 4,5 cm jsou na rybí a jiné omáčky (*bát đựng nước chấm*). Miska s omáčkou je většinou umístěna uprostřed tácu a kolem jsou další pokrmy. Při různých hostinách, pokud jsou servírovány vietnamské závitky, má každý stolující vlastní misku na omáčku. Dále má každý ze stolujících k dispozici větší misku s průměrem 12 cm a výškou 9,5 cm. Tyto jídelní misky (*bát ăn cơm*) slouží především k nabírání rýže a jídel. Každá rodina vlastní více sad misek, buď po šesti, deseti, nebo dvanácti kusech. Při stolování by se měly používat misky z jedné soupravy. Největší misky o průměru 18 cm a o výšce 9 cm se používají na polévku (*bát đựng canh*), kterou si z nich stolovníci nabírají naběračkou do svých menších misek.

⁵⁴ Viz příloha - obr. č. 10

⁵⁵ Gốm sứ Bát Tràng: Từ góc nhìn làng nghề truyền thống. Baomoi (Keramika z Bát Tràng: Pohled na tradiční řemeslo vesnice) [online]. [cit. 2017–10–29]. Dostupné z [www: <https://www.baomoi.com/gom-su-bat-trang-tu-goc-nhin-lang-nghe-truyen-thong/c/22571283.epi>](https://www.baomoi.com/gom-su-bat-trang-tu-goc-nhin-lang-nghe-truyen-thong/c/22571283.epi)

4.3 Hůlky (*đũa*)

Hůlky jsou vynálezem několik tisíc let staré čínské civilizace a postupem času se dostaly i do jihovýchodní Asie, kde se staly nedílnou součástí vietnamské gastronomie.⁵⁶

Vietnamci ve všech třech částech země mají své vlastní jedinečné a odlišné prvky v gastronomii, ale používání hůlek mají společné. Na severu používají lidé hůlky především z bambusu. Na jihu roste více kokosových palm, proto se zde používají i hůlky z kokosového dřeva. Ve Vietnamu najdeme i hůlky z nerezové oceli či hliníku, ale vyrábí se jich velmi málo. Kromě dřevěných hůlek se také v současné době používají často hůlky plastové.

Hůlky mají v podstatě podobu dvou rovných tyčinek. Jeden konec je užší a kulatý, druhý konec je širší a povětšinou hranatý. Existuje mnoho typů hůlek. Při jídle má každý strážník k dispozici hůlky jídelní (*đũa ăn*).⁵⁷ Kromě jídelních hůlek, (cca 20 cm), kterými se nabírá jídlo, se používají i velké hůlky (*đũa cào*),⁵⁸ jež jsou větší, delší a na koncích jsou ploché, široké kolem 2 cm. Tyto hůlky slouží k nabírání rýže (*xôi cơm*) a míchání rýže při vaření (*ghé cơm*), aby se rýže ve spodní části hrnce nespálila. Bývají dlouhé kolem 30 cm. Dále jsou používány ještě větší a delší kuchyňské hůlky (*đũa bếp*)⁵⁹, které mívají kolem 40 cm. *Đũa bếp* jsou ze všech hůlek nejdelší, protože se využívají k vaření, smažení a restování.

4.3.1 Významy hůlek

Hůlky nejsou pro Vietnamce pouze nástrojem. Jedná se o symbol, který patří ke každodenním zvykům Vietů při stolování. Nepoužívají se pouze k manipulaci se svým vlastním jídlem, ale i k nabírání jídla druhým, což je naprosto odlišné od západní kultury. Během jídla by mělo být jasné, kdo si smí vzít první pokrm z talíře a kdo jej bude následovat.

⁵⁶ Ma, L. Wang, Q. Edward: *Chopsticks: a cultural and culinary history*. CHOICE: Current Reviews for Academic Libraries. 2015, s. 1.

⁵⁷ Viz příloha - obr. č. 11

⁵⁸ Viz příloha - obr. č. 12

⁵⁹ Viz příloha - obr. č. 13

Ve Vietnamu je velmi důležitá úcta ke starším, což je vidět i u stolování, kdy všichni čekají na nejstaršího člena rodiny, který se může dotknout jídla jako první.⁶⁰

Pokud mluvíme o držení hůlek, neexistuje jednotný názor na „správné“ držení hůlek. V minulosti bylo ze způsobu držení hůlek možné poznat společenský původ stolujícího, což v dnešní době už možné není. V současnosti se spíše objevují teorie, že způsob držení hůlek vypovídá o povahových vlastnostech stolujícího.⁶¹

4.3.2 Tabu při používání hůlek

Stolování ve Vietnamu má mnoho pravidel, proto ani používání jídelních hůlek není výjimkou. S hůlkami se nepojí jen různá přísloví, která obsahují platné zásady či zkušenosti mravoučné povahy, ale i různá tabu, jako například tlučení hůlkami o misku, talíř nebo o stůl. Dříve na sebe takto upozorňovali bezdomovci žebrající o jídlo. Z tohoto důvodu Vietnamci věří, že tlouct hůlkami o misku přináší neštěstí. Hůlky by se dále neměly zapichovat do misky s rýží, neboť to Vietnamcům připomíná zapíchnuté hůlky v misce s rýží a vajíčkem na oltáři při pohřebních rituálech. Neměli bychom také nechávat hůlky na tácu ve tvaru X, jelikož se jedná o symbol smrti.⁶²

4.4 Hrnec na rýži (*nồi cơm*)

K vaření rýže používali Vietové dříve obvykle měděné hrnce, které dodnes najdeme na vesnicích nebo v chudších oblastech. V současnosti se ve městech vaří rýže v elektrickém rýžovaru. Těchto rýžovarů je dnes ve vietnamských obchodech s elektrospotřebiči skutečně velký výběr.

⁶⁰ *Văn hóa dùng đũa của người Việt*. (Kultura používání hůlek u Vietnamců) Trithucvn. [online]. [cit. 2017–10–29]. Dostupné z [www](http://trithucvn.net/van-hoa/van-hoa-dung-dua-cua-nguoi-viet.html):

<<http://trithucvn.net/van-hoa/van-hoa-dung-dua-cua-nguoi-viet.html>>

⁶¹ *Đoán tính cách qua cách dùng đũa*. Đại Kỳ Nguyễn (Jak poznat vlastnosti člověka ze způsobu držení hůlek. Epocha Nguyễn) [online]. [cit. 2017–01–28]. Dostupné z [www](http://www.dkn.tv/doi-song/tu-cach-cam-dua-doan-tinh-cach.html):

<[https://www.dkn.tv/doi-song/tu-cach-cam-dua-doan-tinh-cach.html](http://www.dkn.tv/doi-song/tu-cach-cam-dua-doan-tinh-cach.html)>

⁶² *Kiêng kỵ khi dùng đũa của người xưa bạn có vô tình phạm phải*. Baomoi (Tabu našich předků při používání hůlek, kterých se nevědomky dopouštíme. Nové noviny) [online]. [cit. 2017–10–29]. Dostupné z [www](http://www.baomoi.com/kieng-ky-khi-dung-dua-cua-nguoi-xua-ban-co-vo-tinh-pham-phai/c/23397825.epi):

<[https://www.baomoi.com/kieng-ky-khi-dung-dua-cua-nguoi-xua-ban-co-vo-tinh-pham-phai/c/23397825.epi](http://www.baomoi.com/kieng-ky-khi-dung-dua-cua-nguoi-xua-ban-co-vo-tinh-pham-phai/c/23397825.epi)>

V některých domácnostech či lepších hotelech můžeme vidět, že se rýže servíruje z velké mísy nebo z různých keramických nádob. Tyto nádoby mají průměr od 18 cm do 21 cm a výšku přibližně 10 cm. Ve většině domácností se však rýže servíruje přímo z rýžovaru. Hlavní důvod je jednoznačně to, že zmíněné nádoby a mísy neudrží rýži teplou po delší dobu.

5 Stolování Vietnamců

V kultuře vietnamského stolování je možné vidět základní hodnoty tradiční vietnamské společnosti. Tyto hodnoty byly utvářeny postupem času vlivem různých kultur a náboženství, jako je konfucianismus nebo buddhismus. Jako příklad konfuciánského myšlení při společném stolování Vietnamců můžeme zmínit úctu ke starším (např. nabízení nejlepších pokrmů nejstarším členům rodiny), dále pak důraz na skromnost a ohleduplnost.

V této kapitole se zaměřuji na způsob stolování Vietnamců v domácím prostředí, tak jak je tradičně chápáno v oblasti severního Vietnamu. Při psaní této kapitoly jsem vycházela z dostupné literatury a z velké části také z vlastních zkušeností a vlastního pozorování.

5.1 Základní rozdíly v kultuře stolování ve vietnamské a české společnosti

Dříve, než se zde rozepíši o jednotlivých aspektech vietnamského stolování, pokusím se představit nejviditelnější rozdíly ve způsobech vietnamského a českého stolování.

Ve Vietnamu je tradičně veliký důraz na společné stolování. Nejviditelnějším rozdílem tak je způsob servírování pokrmů. V české kultuře jsme zvyklí na to, že každý strážník má svoji vlastní porci. Ve Vietnamu jsou pokrmy servírovány mezi strážníky na velkých talířích či mísách. Z nich si pak každý strážník jídlo sám nabírá (případně nabírá ostatním). V České republice se tradičně pokrmy na stůl přinášejí postupně. Nejdříve předkrm, poté polévka, nakonec hlavní jídlo a dezert. Poté, co všichni dojedí, prázdné talíře se odnesou a přinese se další chod. Ve Vietnamu se povětšinou vše přinese najednou na tácu (*mâm*). Na tácu se jednotlivé chody pokládají tak, aby byly soustředěné uprostřed mezi strážníky a strážníci si pak nabírají různá jídla v pořadí, které si sami určí. Výjimku tvoří dezert,⁶³ který hostitel/hostitelka přinese až poté, co všichni strážníci dojí jídlo, které bylo na tácu.

Vietnamci jsou zvyklí jíst za celý den dvě hlavní jídla, což je v dnešní době většinou oběd a večeře. Za nejdůležitější jídlo dne zde bývá považována večeře, jelikož se při ní často sejde celá rodina. Dle názoru většiny Vietnamců by hlavní jídlo (zejména večeře) mělo pokaždé

⁶³ Dezert v současné době tvoří hlavně ovoce, případně jogurt (sữa chua)

zahrnout vařenou rýži, restovanou či vařenou zeleninu a maso nebo rybu.⁶⁴ Veškeré jídlo musí být již nakrájené na takové kousky, aby je strážník mohl pohodlně nabrat a rovnou konzumovat, bez dalšího porcování. Maso se podává většinou smažené nebo dušené, stejně tak ryba. Důležitost zeleniny vystihuje přísloví: „*ăn cơm không có rau, như ốm đau không uống thuốc*“, což v doslovném překladu znamená, že jídlo bez zeleniny je jako neužívat léky při nemoci. Po hlavním jídle se obvykle servírují polévky typu *canh*. Jedná se o vývar z bylin a zeleniny, který může obsahovat kousky masa (vč. ryb a mořských plodů). Ve Vietnamu nebývalo dlouho zvykem u jídla pít. K hydrataci organismu po jídle tedy sloužila tato polévka.

Většina rodin ve Vietnamu se stravuje v hlavní místnosti domu.⁶⁵ Při jídle sedí buď na zemi na rohoži, na dřevěné posteli (*phân*) či u stolu.⁶⁶ Některé rodiny na venkově, především v létě, jí na verandě nebo na dvoře. Tác je umístěný na zemi na rohoži, případně na stole nebo dřevěné posteli, uprostřed strážníků. Pokud rodina sedí při jídle u stolu, používají tác většinou pouze na přenášení pokrmů a náčiní. Na zemi či na dřevěné posteli sedí Vietnamci většinou v tzv. tureckém sedu, nebo na patách.⁶⁷ Výjimečně (hlavně u starších členů rodiny) je možné sedět na malých židličkách.

Vietnamci jsou velice společenský národ. Často se stává, že má rodina na večeři hosty. Pokud se tak stane, můžeme v některých konzervativních (tradičních) rodinách pozorovat určité změny. Ženy s dětmi pak večeří v kuchyni na rohoži, zatímco hlava rodiny večeří s hosty na dřevěné posteli nebo u stolu v hlavní místnosti domu.⁶⁸ V dnešní době je toto tradiční chování už spíše ojedinělé a pokud přijdou hosté, hledá se příhodné místo, kde se spolu nají všichni dohromady.

⁶⁴ Phan Kế Bính. *Việt Nam Phong Tục*, (Vietnamské zvyky), Hà Nội: Hồng Đức, 2014, s. 274.

⁶⁵ Hlavní místnost je většinou první místností, do které zvenku přichodí vstoupí. Na venkově a v menších městech se také v hlavní místnosti většinou nachází oltář předků (*bàn thờ*). V českém prostředí bychom tuto místnost mohli přirovnat k obývacímu pokoji.

⁶⁶ Bàng Sơn: *Người Việt từ nhà ra đường*. (Vietové doma i venku), Hà Nội: Nhà xuất bản thanh niên, 2011, s. 236.

⁶⁷ *Ibid*, s. 236.

⁶⁸ Nhất Thanh. *Đất Lề Quê thói: Phong tục Việt Nam* (Místní zvyky a obyčeje: Vietnamské zvyky). Hà Nội: Hồng Đức, 2016, s. 91-92.

5.2 Postavení a role jednotlivých členů rodiny při stolování

V této části se pokusím popsat zvyky a chování Vietnamců během nejdůležitějšího jídla dne, kterým je povětšinou večeře.

Místu pro nejváženějšího člena rodiny (většinou muž – manžel nebo otec) se ve vietnamské kultuře stolování říká *giũa mâm*, což v doslovném překladu znamená uprostřed tácu. Toto místo není spojeno s žádným konkrétním místem u stolu / tácu, ale jedná se o místo v hierarchickém uspořádání domácnosti. Stolující, který sedí *giũa mâm* nemusí brát takové ohledy na ostatní a má přednost ve výběru pokrmů. Opakem *giũa mâm* je pak pozice nazývaná *đầu nồi*, což v překladu znamená „u hrnce“. Tato pozice je, na rozdíl od předchozí, spojena s konkrétním místem, a to u rýžovaru. Na tomto místě sedí zpravidla ženy. Buď je to manželka hlavy rodiny, snacha či nejstarší dcera. Jejich úkolem je zajištění chodu společného stravování. V praxi to znamená, že musí každému nabrat rýži do jídelních misek. Pokud vidí, že dochází pokrmy, musí připravit další, aby nikdo nemusel dlouho čekat.⁶⁹ Žena sedící u hrnce by neměla nabrat plnou misku, jelikož z ní rýže může vypadnout a také by již nebylo možné nabírat si do misky sdílené pokrmy z tácu. Pochopitelně by neměla nabrat ani málo, jelikož by si dotyčný strážník musel přidávat opakovaně a vypadal by nenasytně. Nenasytnost je vzhledem k vietnamskému způsobu stolování, v němž hraje důležitou roli ohleduplnost vůči ostatním stolovníkům, vnímána velmi negativně. Ostatní strážníci v domácnosti nemají většinou žádná přidělená místa. Jednoduše si posedají kolem tácu podle toho, kde je volné místo, případně podle pozvání již sedících strážníků.

Samotnému průběhu stolování však předchází ještě pochopitelně příprava.⁷⁰ Tu mají na starosti zpravidla ženy.⁷¹ Žena musí napřed spočítat, kolik členů bude jíst a podle toho vybrat místo, kde se bude rodina stravovat. Většinou přichystá jednu až dvě misky navíc pro ty, kteří jsou zvyklí upíjet polévku z čistých misek po hlavních chodech.⁷² Na tácu/stole by měla být k dispozici naběračka a menší lžička. Miska s rybí omáčkou se pokládá doprostřed tácu / stolu. Mísa s polévkou a dalšími pokrmy je v blízkosti starších osob. Talíř

⁶⁹ Vương Xuân Tình. *Social behavior of the Viet in Kinh Bac area with regard to eating and drinking*. Vietnamese studies: *Eating and drinking habits and cultural identity*. Hanoi: Vietnamese studies, 1997, s. 65.

⁷⁰ Vietnamci pro přípravu užívají výraz *dọn com* (do češtiny můžeme přeložit jako „prostřít stůl“)

⁷¹ Podle autora Bảg Sơn to bývají ženy, jelikož jsou pečlivé a znají nebo by měly znát chutě své rodiny (Bảg Sơn: *Người Việt từ nhà ra đường* (Vietové doma i venku), Hà Nội: Nhà xuất bản thanh niên, 2011, s. 197.).

⁷² Bảg Sơn: *Người Việt từ nhà ra đường* (Vietové doma i venku), Hà Nội: Nhà xuất bản thanh niên, 2011, s. 196.

s vařenou zeleninou by neměl být moc plný, aby se z něj nevyhlila přebytečná voda. Hůlky na tácu bývají ve svazku. Poté co všichni usednou, je může žena rozdělit a předat je každému členu zvlášť. Příprava různých koření a dochucovadel⁷³ závisí na pokrmech, které se chystají na stůl. Ve vietnamské kuchyni si jídla dochucují sami strážníci podle svých chutí až při jídle. Proto by nemělo na stole nic chybět, aby se nikdo nemusel zbytečně zvedat během jídla. Pokud se během jídla někdo zvedne, není to považováno za neslušné, ale může to vrhat špatné světlo na hostitelku, která nepřipravila vše, co mohou strážníci požadovat.

Důležitou součástí „prostírání stolu“ (*don com*) je párování hůlek.⁷⁴ Hůlky se musí nejdříve pečlivě srovnat a zarovnat, dále se spárují podle stejných délek a barev. Některé hůlky jsou z bambusu, proto se mohou časem mytím zmenšit nebo ztmavnout. Každý pár se umístí před jednotlivé strážníky. Pro Vietnamce je velice nepříjemné, když dostanou každou hůlku jinou, jelikož je pak těžké jimi nabírat jakékoliv sousto a dotyčného se to může i dotknout. Hůlky by měly být jak stejně dlouhé, tak i rovné, nikoliv zakřivené. Se zakřivenými hůlkami je obtížné nabrat jídlo. Je považováno za velmi nehygienické, pokud se hůlky při jejich párování drží na koncích, kde se jimi nabírá jídlo. Měly by se přidržovat za prostřední část. Jídlo by se mělo ze společných misek nabírat opačným (hranatým) koncem hůlek.

5.3 Pravidla slušného chování během vietnamského stolování

Abychom pochopili zásady správného chování při stolování ve vietnamské společnosti, musíme znát myšlení Vietnamců jako celek. Jak jsem již psala v úvodu této kapitoly, myšlení Vietnamců ohledně společenského chování nejvíce ovlivnil konfucianismus. Vietnamské stolování je ve skutečnosti ukázkou neustále projevovaných zdvořilostí a neustávajícího vyjednávání.

Nejviditelnější projev zdvořilosti při vietnamském stolování je nabírání pokrmů jiným strážníkům. Pokud chceme někomu vyjádřit úctu, nabere (opačným koncem hůlek) kousek jídla ze sdílené mísy či talíře a dáme to určitému strážníkovi do jeho misky. Zvláštní pozornost by se v tomto směru měla upínat na nejstarší strážníky u stolu. Nikdy bychom také neměli odmítat pokrm, který nám nabídne hostitel, neboť je to považováno za velmi neslušné.

⁷³ Při stolování ve vietnamské společnosti se většinou jedná o chilli papričky, pepř, plátek limetky či ocet.

⁷⁴ Bàng Sơn: *Thủ ăn chơi của người Hà Nội* (Umění žítí Hanojanů), Hà Nội: Nhà xuất bản văn hoá thông tin, 1993, s. 245.

Pokud už nechceme dále jíst, je vhodné nechat v misce trochu jídla. Pokud bychom vše snědli, hostitel by mohl nabýt dojmu, že nepřipravil jídla dostatek. Vstát a odejít je, zvláště při společenských událostech, možné teprve ve chvíli, kdy dojí nejváženější člen společnosti. Ani toto pravidlo však není neměnné. Pokud si strážník dokáže svůj odchod dostatečně zdůvodnit, je samozřejmě možné od jídla odejít.

Při společném stolování více osob se také může stát, že se uvaří méně rýže, než je třeba, proto osoba, která sedí u hrnce (*đầu nồi*), musí být všímavá a vědět, kdy by měla přenechat svou porci ostatním. Rovněž musí vědět, kdo má rád rýžové krusty (*com cháy*),⁷⁵ aby mu je přenechala. Musí pečlivě zpozorovat, kdo dojedl, aby dotyčnému mohla přidat další porci rýže, aby nemusel dlouho čekat. V souvislosti s tímto chováním existuje ve Vietnamu velmi příhodné přísloví: „*Ăn trông nồi, ngồi trông hướng*“, což znamená „kontroluj při jídle stav hrnce s rýží a dávej si pozor, ve kterém směru sedíš“.⁷⁶ Uvedené přísloví nám v podstatě říká, že bychom si měli dávat pozor na možné faux pas při společném sezení a brát ohledy na ostatní. Pojem *ăn trông nồi* vypovídá o chování, k němuž jsou Vietnamci vychováváni od útlého věku. Učí se, že by měli být skromní a zdrženliví. Pokud v hrnci s rýží nebo na talířích s pokrmu už moc nezbývá, člověk by měl raději přenechat danou porci někomu jinému. Slovní spojení *ngồi trông hướng* znamená, že by se nemělo překážet v průchodu při sezení a sedět zády ke starším osobám. Děti a nemocní jsou výjimkami.

Nejlepší sousto patří podle tradice nejstaršímu členovi. Rodiče obvykle nabízejí prarodičům nejlepší jídlo z celého tácu a prarodiče zas naopak zpátky svým vnoučatům. Často se stává, že to dítě odmítne a dává jej zpátky své mamince, ta to opět nabídne svému manželovi. Toto chování při jídle jasně dokládá fakt, že při vietnamském stolování neplatí žádná přísná a neměnná pravidla, nýbrž jde o neustálé vyjednávání. Záleží tedy pouze na schopnostech stolujícího, jestli přesvědčí jiného spolustolovníka, aby sousto snědl.

Při společném stolování ve vietnamské domácnosti je také důležitá rovnoměrná konzumace všech nabízených pokrmů. Strážník by se neměl při konzumaci zaměřit pouze na jedno oblíbené jídlo, jelikož by později nemuselo zbýt dost daného pokrmu pro ostatní spolustolovníky, případně by hostitel / hostitelka mohli nabýt dojmu, že ostatní nabízené pokrmy nejsou chutné. V případě, že se strážníkovi jeden nabízený pokrm zamlouvá ztelně

⁷⁵ *Com cháy* je připálená rýže na dně hrnce či rýžového vaříče.

⁷⁶ Bàng Sơn: *Người Việt từ nhà ra đường*. (Vietové doma i venku), Hà Nội: Nhà xuất bản thanh niên, 2011, s. 236.

více než ostatní, pozorný hostitel by si tohoto zájmu měl všimnout a sám mu vložit další kus do misky.

Pokud chceme přidat rýži, prázdnou misku dáme ženě, která sedí u hrnce s rýží. Misku ovšem podáváme oběma rukama.⁷⁷ Miska se má držet zespodu, držení misky za hranu je považováno za nehygienické. Vietnamci jsou totiž zvyklí při jídle jednou rukou držet misku až téměř u úst a druhou rukou si hůlkami nabírat jídlo. Existuje mnoho rodin, které servírují velkou mísu s rýží přímo doprostřed tácu, aby si mohl každý nabrat sám.

Většina Vietnamců používá hůlky jak na nabírání jídla do vlastních misek, tak při konzumaci pokrmu.⁷⁸ Hůlky by měly být při nabírání pokrmů ze společných talířů/mís stále nad miskou strážníka, aby nedošlo k ukápnutí omáčky na jiný pokrm. I při konzumaci se miska přikládá blíže k ústům, aby nedošlo k takovýmto situacím. V případě, že strážník potřebuje pauzu, je možné hůlky odložit na misku, podložku, tác nebo je držíme v rukou.

Používat hůlky jako vidličku k nabírání jídla je považováno za projev nenasytnosti daného člověka. Dalším znakem nezdvořilosti je nabrané jídlo vracet zpátky na talíř. Špatným zvykem je i hledání a „přehrabování se“ ve sdílené misce. Za velice neuctivé se také považuje, pokud někdo hůlkami ukazuje. Mezi další nevhodné chování patří odstrkování misek nebo talíře pomocí hůlek. Hůlky by se také neměly olizovat ani používat místo párátek. Při nabírání polévky je správné odložit hůlky. Neměly by se držet současně s naběračkou. Pro Vietnamce je velmi neslušné vidět někoho, kdo „krouží“ hůlkami nad tácem s pokrmem. Polévka se servíruje opatrně do misek stolujícího, aby se nevyhlila ven a lžice by se měly pokládat neslyšně. Pokud je na tácu pouze jedna mísa s polévkou a jednou naběračkou, je velmi nevhodné, resp. nehygienické, hned se jí na začátku společného jídla chopit, ochutnat ji z naběračky a opět ji vrátit do polévkové mísy.

Namáčené pokrmy by se měly dávat do misek, neměly by se pokládat zpátky mezi ostatní jídla. Pokrmy by měly zůstat nedotčené, pokud je nechceme. Taktéž by se jednotlivá sousta neměla ihned vkládat z velkých společných mís a talířů přímo do úst, nejdříve by se měla položit do vlastní misky, pak teprve sníst.

⁷⁷ Ve vietnamské kultuře je slušné podávat věci oběma rukama

⁷⁸ Někteří mohou při nabírání jídla preferovat lžici

Další zajímavou skutečností, kterou lze u Vietnamců při stolování pozorovat, je všeobecně rozšířené používání páráték. V mnoha vietnamských domácnostech jsou k vidění různé „stojánky“ na párátka různých barev, velikostí a provedení.⁷⁹ Už to poukazuje na nepoměrně větší důležitost používání páráték v porovnání s kulturou stolování v ČR. Párátka by se nikdy neměla podávat z ruky do ruky. Vietnamci věří, že pokud by párátka takto podali, mohli by se pohádat.⁸⁰

Ačkoli to někteří autoři považují za neslušné (např. Bång Son⁸¹ a Toan Anh⁸²), většina Vietnamců se stravuje velice hlučně. Mlaskání, smích a hlasité povídání se dnes však nepovažuje za nevychovanost, ale za pochvalu hostiteli. Zvláště v restauracích a hospodách (*bia hoi*) můžete toto hlasité stolování pozorovat velice často.

Během společného jídla by měla mezi stolujícími vládnout pohoda a měli by k sobě být vlídní. Všichni stolující by měli skončit ve stejnou dobu, aby člen, který musí uklidit a umýt nádobí, nemusel dlouho čekat. Také by se nemělo sníst poslední sousto v misce, jelikož je to považované za nenasytnost. Stravování rodiny odráží ji samotnou, resp. jak žije i to, jak se k sobě chovají členové rodiny.

5.3.1 Děti a vietnamské stolování

Hierarchie ve vietnamské společnosti je, díky vlivu konfuciánského myšlení, z velké části utvářena podle věku. V rámci této hierarchie pak také existují určitá pravidla, která je třeba při stolování dodržovat. V této podkapitole se věnuji společenským pravidlům, které se při stolování ve vietnamské společnosti týkají dětí a mladistvých.

Předtím, než se všichni usadí k jídlu, je třeba počkat, než si sedne hostitel a vyzve ostatní, aby se posadili. Bývá to nejstarší muž v rodině, a pokud není, tak nejstarší žena. Před jídlem si lidé vzájemně nepřejí dobrou chuť, ale pozvou ostatní k jídlu. Děti se již od útlého věku učí od rodičů, že na začátku vždy nejmladší člen z rodiny vybídne starší, aby si posloužili jako první, a to každého zvlášť podle věku. V praxi se říká: „*Con mời ông, bà, bố, mẹ ăn cơm ạ*“,

⁷⁹ Ve Vietnamu je možné vidět i různé svítící a automatizované „podavače“ páráték

⁸⁰ Bång Son: *Thủ ăn chơi của người Hà Nội* (Umění žití Hanojanů), Hà Nội: Nhà xuất bản văn hoá thông tin, 1993, s. 249.

⁸¹ *Ibid*, s. 25.

⁸² Toan Anh: *Eating and drinking etiquette in ancient Việt Nam*. Vietnamese studies. Hà Nội: Vietnamese studies, 2013, s. 21-22.

což znamená „*Dědečku, babičko, tati, mami, začněte prosím jíst*“. Poté, co nejmladší člen rodiny dojí, měl by říci: „*Con mời bố mẹ, ông bà ăn cơm, con ăn xong rồi ạ*“. Tuto větu můžeme přeložit takto: „*Tati, mami, dědečku, babičko, jezte dál, já už jsem dojedl*“.

K dalším pravidlům slušného chování patří i správné sezení u jídla. Rodiče by měli naučit své děti, jak sedět u jídla. Děti by neměly volně pobíhat kolem stolu / tácu a dělat nepořádek. Během mého pobytu ve Vietnamu jsem měla možnost pozorovat, že právě toto dělá rodičům v současné době největší problémy. Obzvláště v restauracích je velice často k vidění dítě, které pobíhá po místnosti, a jeho matka, která běhá s lžící za ním.

Dalším pravidlem je jíst, jen když je to dovolené. Většina dětí má tendence okamžitě si nabrat své oblíbené jídlo bez ohledu na to, jestli je to dovolené či ne. Proto by rodiče měli naučit své děti, že musí nejdříve dostat svolení. Dítě musí před jídlem jednoduše vyčkat, než se pozvou všichni ke stolu. Poté, co se pustí nejstarší člen rodiny do jídla, mohou začít i děti. Děti jsou též odmala vedeny k tomu, že by se měly při jídle řídit pravidlem „*při jídle [se rozlišuje, kdo je ve společenské hierarchii] nad a pod [námi]*“ (viet. „*ăn có trên có dưới*“), což znamená, že při jídle je třeba brát ohled na společenské postavení všech spolustolovníků.⁸³

⁸³ Quy tắc ăn uống lịch sự mẹ cần dạy con. (Pravidla stolování, které by matka měla naučit své dítě) *Vietnamnet* [online]. [cit. 2016–04–11]. Dostupné z [www: <http://vietnamnet.vn/vn/doi-song/201868/quy-tac-an-uong-lich-su-me-can-day-con.html>](http://vietnamnet.vn/vn/doi-song/201868/quy-tac-an-uong-lich-su-me-can-day-con.html)

6 Terénní výzkum

6.1 Metodologie vlastního výzkumu

Vlastní terénní výzkum jsem vedla od ledna roku 2016 do června 2016 především na území Prahy. Jelikož jsem vietnamské národnosti a hovořím plynně vietnamsky, nečelila jsem žádným překážkám při vyhledávání a navazování kontaktu se zkoumanými rodinami. Terénní výzkum jsem zaměřila především na dodržování vietnamských pravidel a zvyklostí při stolování. Cílem mého terénního výzkumu bylo potvrzení mé hypotézy, že i přes úspěšné začlenění zkoumaných rodin do české společnosti, stále dodržují při stolování vietnamská pravidla a zvyky.

Vzhledem k předmětu výzkumu jsem zvolila výzkumnou metodu kvalitativního charakteru a při sběru informací jsem využívala technik zúčastněného pozorování a nestandardizovaných a polostandardizovaných rozhovorů. Při zúčastněném pozorování se míra mé participace pohybovala od pozorovatele, kdy jsem byla spojena se zkoumanou rodinou prostorově i k úplnému zúčastněnému.

Terénní výzkum jsem zpravidla prováděla bez vědomí zkoumaných rodin. Vzhledem k dosavadní znalosti vietnamského myšlení jsem usoudila, že pokud bych zkoumaným rodinám s předstihem oznámila, že budou objektem mého pozorování, pravděpodobně by se nechovaly přirozeně a výsledky mého výzkumu by tak nebyly relevantní. Na základě dobrých vztahů se zkoumanými rodinami jsem byla pozvána na společné jídlo (většinou na večeři), kde jsem následně formou zúčastněného pozorování prováděla terénní výzkum. V průběhu večera jsem se schválně snažila zavést téma na vietnamské stolování a pokládala doplňující dotazy ohledně pravidel a zvyků tak, aby zkoumaná rodina nevěděla, že je předmětem zkoumání. Speciální pozornost jsem věnovala dodržování pravidel upravujících chování mezi členy rodiny během stolování, o čemž píšu v kapitole 6.

Mohu konstatovat, že jsem zcela pronikla do prostředí zkoumaných rodin, poněvadž nás spojovala národnost, znalost jazyka i kultury. Můj výběr respondentů se zúžil na příbuzné, známé a známé známých. Získat důvěru rodin mimo okruh mých známých natolik, aby mi byl poodhalen jejich soukromý život, by trvalo příliš dlouho.

6.2 Profil zkoumaných rodin

Výzkum je směřován pouze na Prahu, ale na základě svých poznatků z návštěv vietnamských rodin po celé republice si dovoluji tvrdit, že je možné získané výsledky aplikovat i na jiné rodiny v České republice.

Při sběru dat jsem se zaměřila na následující zřetěle:

- demografické aspekty rodičů i dětí (pohlaví, věk)
- délka pobytu v České republice
- zaměstnání rodičů
- rodinný režim
- kulturní zvyklosti – stolování

Jako základní profil respondentů jsem uvedla jejich postavení v rámci jedné domácnosti (rodič, potomek), pohlaví a současný věk, příchod do České republiky, popřípadě délku pobytu v bývalém Československu, druh obživné aktivity rodičů a druh školy, kterou navštěvují jejich děti.

- **Rodina A:** Matka (46 let) přijela v roce 1993, pracovala jako podnikatelka v Chebu. V roce 1998 za ní přijela dcera (24 let), která dnes studuje na vysoké škole. Obě již 4 roky žijí v Praze. Matka v současné době pracuje ve vietnamské restauraci.
- **Rodina B:** Otec (54 let) žije v Praze od roku 1993, oženil se zde s Vietnamkou (51 let). Oba podnikají (jsou majiteli restaurace). Mají spolu dvě dcery (14 a 11 let) a 2 syny (28 a 5 let). Všechny děti stále chodí do školy, kromě 28letého syna, který má manželku (28 let) a dvě děti (4 roky a 1,5 roku). Oba podnikají (jsou majiteli obchodu s potravinami). Všichni žijí v jedné domácnosti.
- **Rodina C:** Otec (51 let) přijel do Prahy v roce 1991. Dodnes pracuje v Praze jako podnikatel. V roce 1995 přijela i jeho manželka (47 let). Vlastní obchod s potravinami. Mají čtyři syny (6, 8, 20 a 23 let). Dva synové stále chodí do školy, nejstarší studuje VŠE a 20letý pracuje ve vietnamské restauraci jako číšník.

- **Rodina D:** Matka (57 let) žije v Praze od roku 1989. S vietnamským manželem, který podniká, se rozvedla, ale mají společnou dceru (16 let), narozenou v Praze. Matka se živí jako podnikatelka (vlastní restauraci). Žije se svou matkou (84 let), která je již v důchodu. Dcera chodí na gymnázium.
- **Rodina E:** Otec (49 let) přijel do Prahy v roce 1993 a pracuje jako šéfkuchař v restauraci. Žije se svou manželkou (49 let) od roku 1996. Mají spolu syna (26 let) a tři dcery (14, 20 a 25 let). Manželka je v domácnosti. Dvě dcery studují v Praze, 25letá dcera studuje v zahraničí a nejstarší syn pracuje jako šéfkuchař v Německu.
- **Rodina F:** Otec (51 let) přijel do České republiky i s manželkou (49 let) v roce 1993. Mají dvě dcery (8 a 21 let). Nejmladší dcera chodí do 2. třídy a starší již pracuje se svými rodiči v jejich rodinné restauraci. Všichni žijí společně i s manželčíným bratrem (41 let) a jeho manželkou (39 let) v jedné domácnosti. Ti mají jednu dceru (4 roky) a syna (15 let). Jejich dcera chodí do školky a syn na gymnázium do 1. ročníku. Manželé také pracují v rodinné restauraci.
- **Rodina G:** Otec (56 let) i matka (54 let) přijeli do Prahy v roce 1989. Oba manželé pracují ve velkoobchodě. Mají dceru (26 let), která se již osamostatnila. Dcera studuje dálkově a zároveň podniká, občas vypomáhá rodičům v obchodě.
- **Rodina H:** Otec (47 let) přijel v roce 1992. Dnes podniká v Praze se svou manželkou (40 let), která za ním přijela v roce 1996. Mají dvě dcery (19 a 8 let). Mladší chodí na základní školu a starší studuje na vysoké škole.
- **Rodina I:** Matka (63 let) přijela s manželem (66 let) v roce 1989. Dnes jsou s manželem v důchodu. Mají tři syny (38, 35 a 31 let). Nejmladší syn žije se svými rodiči a pracuje jako tlumočník. 35letý syn žije se svou manželkou v Německu. Nejstarší syn žije se svou manželkou (34 let) a jejich synem (1 rok) v jiné domácnosti, oba manželé podnikají v Praze.
- **Rodina J:** Matka (51 let) přijela v roce 1982 a dnes je v domácnosti. Otec (56 let) žije v Praze od roku 1993, rodiče se poznali až v České republice. Otec pracuje ve vietnamské restauraci jako kuchař. Žijí v jedné domácnosti s dcerou (28 let), jejím

manželem (36 let) a jejich synem (3 roky). Dcera učí na půl úvazek v jazykové škole a její manžel pracuje jako manikér v nehtovém studiu.

6.3 Vyhodnocení informací získaných během terénního výzkumu

Po dokončení terénního výzkumu jsem získané informace zkompletovala, provedla jejich analýzu a na jejím základě vypracovala závěrečnou zprávu.

6.3.1 Rodinný režim

Rodiny se schází pohromadě pouze brzy ráno, pozdě večer a v neděli. Všichni rodiče zkoumaných rodin (vyjma matky E, I, J a otce I) převážně pracují celý den (v průměru od deseti hodin ráno do deseti večer, jejich pracovní doba často odpovídá otevíracím hodinám jejich pracovních míst). V neděli bývají většinou doma, kromě rodin (G, H), které vlastní obchod, ti volno nemívají.

Rodiny spolu většinou jen večeří a pouze o volném dni, což znamená v neděli, se dokážou sejít u společného stolu víckrát (u oběda a večeře).

6.3.2 Kulturní zvyklosti: stolování

6.3.2.1 Děti a vietnamské stolování

Během mého zúčastněného pozorování jsem schválně zavedla téma na chování dětí při stolování a předávání rodinných zvyklostí. Konkrétně jsem se zaměřovala na obligatorní pozvání rodičů a starších k jídlu (viz kapitola 6.3.1). Dále jsem se zaměřovala na způsob konzumace jídla, např. nabírání pokrmů sobě a ostatním, podávání misek, rovnoměrná a přiměřená konzumace všech nabízených pokrmů apod.

Ve všech zkoumaných rodinách jsem zaznamenala, že sice učí své děti způsobům vietnamského stolování, avšak v praxi mnoho věcí provádí jinak. V rozporu s tradičními způsoby byla například forma, kterou se členové rodiny zvou k jídlu. Ve všech zkoumaných rodinách se členové rodiny pozvali k jídlu pouze přáním „dobrou chuť“, kterou známe spíše

z české kultury stolování. Za zmínku stojí i to, že zmíněné přání „dobrou chuť“ pronesli v češtině, ačkoli zbylá konverzace probíhala ve vietnamštině. Další zvyk v částečném rozporu s vietnamskou kulturou stolování bylo nabírání nejchutnějších pokrmů starším. Ve zkoumaných rodinách jsem opakovaně zaznamenala důraz na to, aby nejchutnější kousky pokrmů dostávali ti nejmladší (děti).

Všechny zkoumané rodiny preferují prostírání na stole. Pokud má ovšem rodina více hostů, než jaká je kapacita stolu, prostírou na zemi.

6.3.2.2 Táč při společném stolování

Další zkoumanou položkou bylo používání tácu (*mâm*) při společném stolování. V žádné ze zkoumaných rodin jsem se nesetkala s používáním tácu tak, jak by se podle tradičních způsobů měl používat. Při následném dotazování mi bylo sděleno, že rodina buď tác vůbec nevlastní, nebo ho jen občas používají k přenášení jídel. V praxi vypadá servírování pokrmů ve zkoumaných rodinách tak, že se talíře a misky s pokrmem nanosí na stůl postupně tak, jak se dovaří, nebo se dokonce všechny pokrmy dají každému do velké misky, které se používají např. na servírování *phở bò/gà*,⁸⁴

6.3.2.3 Umístění rýžovaru

Na otázku, kde mívají rýžovar při společném stolování, většina rodin odpověděla, že na stole u společného jídla. Jen dvě rodiny (A a J) odpověděly, že při jídle mívají rýžovar v kuchyni. U rýžovaru většinou sedí matky nebo dcery, jen v rodině B to byla snacha a v rodině I zeť.

6.3.2.4 Používání a držení hůlek

Při zkoumání rodinných zvyků a pravidel stolování jsem se kromě jiného podrobně zaměřovala na používání hůlek. V souladu s tradičními pravidly stolování, předtím než začnou všichni členové společně jíst, ženy (matka, dcera či v případě rodiny B – snacha)

⁸⁴ *Phở bò* je polévka se širokými nudlemi z hovězího vývaru a *phở gà* je ze slepičího vývaru.

srovnají a zarovnají hůlky, aby byly konce hůlek stejné. Každému ze stolujících rozdají stejně rovné hůlky v jedné barvě. Hůlky vždy položí, buď na jídelní misku, nebo vedle misky na ubrousek. Většina drží hůlky ani ne moc vysoko, ani ne moc nízko. Pouze otec z rodiny I drží hůlky vysoko.

Během rozhovorů s členy zkoumaných rodin jsem se příležitostně ptala na některá pravidla a tabu při používání hůlek. Ukázalo se, že většina dotazovaných ví, že je kupříkladu zakázáno zapichovat hůlky kolmo do misky s rýží, avšak pouze rodiny A, H, I a J věděly, že je to proto, že takto zapíchnuté hůlky připomínají hůlky v misce s rýží a vajíčkem na oltáři při pohřebních rituálech.

Při konzumaci jsem ani v jedné rodině nezaznamenala, že by někdo ukazoval hůlkami. Při diskuzi na toto téma jsem zjistila, že všichni členové rodiny vědí, že se hůlkami ukazovat nemá. Pouze matka rodiny B uvedla, že děti na sebe při stolování někdy ukážou hůlkami, avšak omlouvala je pro jejich věk. V rodině I mi bylo sděleno, že pokud své děti kárají, někdy na ně při stolování hůlkami ukážou, aby je postrašili.

Na otázku, zda je někdo v rodině, kdo místo toho, aby nabraná sousta nejdříve dal do své misky, tak jej vkládá přímo do úst, všechny rodiny (vyjma rodiny A a D) odpověděly, že mají minimálně jednoho člena, který to provádí, zejména mladší 35 let.

6.3.2.5 Dodržování zvyků při stolování v ČR a ve Vietnamu

Na otázku, jestli vidí nějaké rozdíly mezi dodržováním zvyků při stolování tady v Praze a ve Vietnamu, odpověděla většina, že ano. Respondenti řekli, že ve Vietnamu se na dodržování zvyků dbá o poznání více než v České republice. Jako důvod uvedli, že ve Vietnamu se rodina u jednoho tácu dokáže sejit častěji a také je ve Vietnamu častější přítomnost starších osob (prarodičů), kteří dodržování tradičních zvyků vyžadují.

6.4 Shrnutí terénního výzkumu

Můj terénní výzkum měl za cíl ověřit hypotézu, že i přes úspěšné začlenění zkoumaných rodin do české společnosti, dodržují při stolování vietnamská pravidla a zvyky.

Před samotným shrnutím bych zde ráda uvedla, že jsem způsob stolování zkoumaných rodin porovnávala s ideálním způsobem stolování, tj. způsob prezentovaný v pramenech a literatuře.

Po důkladné analýze zjištěných informací musím říci, že se moje hypotéza nepotvrdila. Většina vietnamských rodin sice tvrdí, že si při společném stolování dává záležet, aby se všichni členové chovali tak, jak by se podle pravidel vietnamského stolování chovat měli, ale realita tomuto tvrzení příliš neodpovídá. Během provádění terénního výzkumu jsem u zkoumaných rodin zaznamenala několik zásadních rozporů s pravidly a zvyky kultury vietnamského stolování.

Nejzajímavější pro mě bylo zjištění, že děti a mladší členové rodiny před jídlem nezvou své rodiče a starší členy rodiny tak, jak by se podle vietnamských pravidel mělo, ale pouze řeknou „dobrou chuť“. Dále mě u zkoumaných rodin zaujala absence tácu (*mâm*) při společném stolování. Jako poslední, pro mě překvapivý fakt, je způsob stolování, který respondenti volí při nedostatku času, tj. smíchání všech chodů a rýže do jedné velké mísy, ze které vše rovnou konzumují.

Kromě uvedených záležitostí a některých dalších drobností se ovšem většina zvyklostí při vietnamském stolování stále dodržuje. Prakticky všichni respondenti věděli, jak správně zacházet s hůlkami a co by se s nimi naopak nemělo dělat. Výjimku v této oblasti tvoří nabírání pokrmů ze společných talířů a mís. Správně by měl člověk ze společných talířů nabírat pokrmy obráceným (silnějším) koncem hůlek. V žádné zkoumané rodině jsem však tento zvyk nezaznamenala.

Pozice „u hrnce“ (*ngôi đầu nồi*) připadá ve zkoumaných rodinách na toho člena rodiny, který pro rodinu vaří. Téměř ve všech zkoumaných rodinách to byla žena. Pouze v rodině I to byl muž.

Během svého výzkumu jsem si také všimla, že dodržování pravidel a zvyků při stolování výrazně ovlivňuje zaneprázdněnost a únava členů rodiny. Pokud má za sebou rodina náročný den, na pravidla a zvyky spojené se stolováním se nehledí tolik jako jindy.

7 Závěr

Cílem této práce bylo poskytnout čtenáři základní představu o pravidlech a zvycích vietnamského stolování v domácím prostředí i v různých restauračních zařízeních a dále popsat vybraná témata související s vietnamskou gastronomií.

První kapitola je úvod mojí bakalářské práce. Ve druhé kapitole se věnuji vymezení některých základních pojmů, které se v práci často objevují. Ve třetí kapitole jsem se pokusila představit vietnamské stolování v restauracích, které jsou zbudované buďto přímo na ulici (v pouličních stáncích), nebo v restauracích, které se z větší části nacházejí uvnitř vietnamských domů (viz obrázek č. 3). Pro českého čtenáře může být v této kapitole překvapující fakt, že ačkoli se v dnešním Vietnamu nachází velké množství tzv. fast foodů (KFC, Lotteria), plní zde ve skutečnosti jiný účel než kupříkladu v USA. Dále v této kapitole popisuji různé formy služeb v oblasti pohostinství, se kterými se můžeme ve Vietnamu setkat, včetně mobilních prodejců různých pochutin. Kromě jídla jsem se v této kapitole zaměřila i na nápoje, které Vietnamci konzumují nejčastěji, jako např. pivo, káva, ale i na některé specifické nápoje. Závěr této kapitoly jsem pak věnovala specifikům severovietnamské gastronomie.

Kapitola 4 popisuje náčiní, které Vietnamci při stolování běžně používají. Jedná se hlavně o tác, misky a talíře, hrnec na rýži a zejména pak hůlky. Při popisu jednotlivých předmětů jsem se čtenáři pokusila přiblížit i určité zajímavosti (zvyky, tabu) spojené s vietnamskou kulturou. Popis některých nástrojů jsem z důvodu lepšího pochopení doplnila o fotografie (viz příloha).

Kapitola 5 se zabývá problematikou vietnamského stolování v domácím prostředí. Společné stravování ve vietnamské rodině, či jiné skupině osob, je odrazem vietnamské kultury ovlivněné konfuciánskou filozofií. Během stolování ve vietnamské společnosti můžeme skrze chování jednotlivých strážníků vidět aktuální hierarchické uspořádání dané společenské skupiny. Hlavním cílem této kapitoly tak bylo popsat role a činnosti jednotlivých strážníků (členů rodiny) v takové míře, aby se k nim neznalý člověk mohl po jejím přečtení bez větších obav připojit, vyvaroval se nesprávného chování, a naopak dovedl vyjádřit úctu vybraným spolustolovníkům.

Kapitola 6 popisuje terénní výzkum, který jsem provedla v první polovině roku 2016, jeho metody a techniky a shrnutí výsledků. Tento terénní výzkum měl za cíl ověřit hypotézu, že i přes úspěšné začlenění zkoumaných rodin do české společnosti, dodržují při stolování vietnamská pravidla a zvyky. Hypotéza se jednoznačně nepotvrdila. Výzkumem bylo zjištěno, že vietnamské rodiny v ČR často nedodržují některá základní pravidla, případně jsou v jejich chování znatelné prvky české gastronomické kultury. Kromě toho bylo výzkumem zjištěno, že vietnamské rodiny žijící v ČR často vůbec nemají nebo nepoužívají ták (*mâm*), který je ve vietnamské kultuře pravděpodobně nejdůležitějším předmětem společného stolování.

8 Seznam použité literatury a pramenů

Literatura

- Freidingerová, Tereza. *Vietnamci v Česku a ve světě: migrační a adaptační tendence*. Praha: Sociologické nakladatelství (SLON) v koedici s Přírodovědeckou fakultou Univerzity Karlovy Praha, 2014. Studie (Sociologické nakladatelství),
- Hlavatá, L., Ičo, J., Karlová, P., Strašáková, M.: *Dějiny Vietnamu*. Vyd. 1. Praha: NLN, Nakladatelství Lidové noviny, 2008
- Murphy, Robert Francis. *Úvod do kulturní a sociální antropologie*. Vyd. 2. Praha: Sociologické nakladatelství (SLON), 2004
- Ma, L. Wang, Q. Edward: *Chopsticks: a cultural and culinary history*. Choice: Current Reviews for Academic Libraries. 2015
- Maslow, Abraham H. *Motivation and personality*. USA: Harper and Row publishers, 1970
- Toan Anh: *Eating and drinking etiquette in ancient Việt Nam*. Vietnamese studies. Hà Nội: Vietnamese studies, 2013
- Vương Xuân Tinh: *Eating and drinking habits and cultural identity: Social behavior of the Viet in Kinh Bac area with regard to eating and drinking*. Vietnamese Studies. Hanoi, 1997

Prameny

- Băng Sơn: *Người Việt từ nhà ra đường*. (Vietové doma i venku), Hà Nội: Nhà xuất bản thanh niên, 2011
- Băng Sơn: *Thủ ăn chơi của người Hà Nội* (Umění žití Hanojanů), Hà Nội: Nhà xuất bản văn hoá thông tin, 1993
- Nhất Thanh. *Đất Lề Quê thói: Phong tục Việt Nam* (Místní zvyky a obyčeje: vietnamské zvyky). Hà Nội: Hồng Đức, 2016
- Phan Kế Bính: *Việt Nam Phong Tục*, (Vietnamské zvyky), Hà Nội: Hồng Đức, 2014
- Trần Ngọc Thêm: *Cơ sở văn hoá Việt Nam* (Základy vietnamské kultury), Hà Nội: NXBGD, 2008

Internetové zdroje v češtině a angličtině

- *A big win for bears and big loss for bear farmers.* The Washington Post [online]. [cit. 2017–11–08]. Dostupné z www: <https://www.washingtonpost.com/news/morning-mix/wp/2017/07/20/a-big-win-for-bears-and-a-big-loss-for-bear-farmers/?utm_term=.098405152eaa>
- *A brief history of bia hoi.* Word Vietnam [online]. [cit. 2017–11–08]. Dostupné z www: <<http://wordvietnam.com/people-culture/the-big-story/a-brief-history-of-bia-hoi>>
- *About Lotteria Vietnam.* Lotteria [online]. [cit. 2017–10–22]. Dostupné z www: <<http://www.lotteria.vn/en/about-us/>>
- *Communist Hanoi gets its first McDonald's.* ABC-CBN NEWS [online]. [cit. 2017–12–26]. Dostupné z www: <<http://news.abs-cbn.com/business/12/02/17/communist-hanoi-gets-its-first-mcdonalds>>
- *Hanoi gets a taste of America.* Los Angeles Times [online]. [cit. 2017–10–22]. Dostupné z www: <<http://articles.latimes.com/2006/nov/15/world/fg-kfc15>>
- *Hanoi Street Food.* Undiscovered Guide [online]. [cit. 2017–10–22]. Dostupné z www: <<https://www.undiscoveredguide.com/hanoi-street-food>>
- *Kamu ve Vietnamu, Česká televize* [online]. [cit. 2017–12–16]. Dostupné z www: <<http://www.ceskatelevize.cz/porady/11299020466-kamu-ve-vietnamu/>>
- *McDonald's opens first branch in Vietnam.* The Guardian [online]. [cit. 2017–10–22]. Dostupné z www: <<https://www.theguardian.com/world/2013/jul/17/mcdonalds-opens-first-restaurant-vietnam>>
- *Ochutnej Vietnam* [online]. [cit. 2017–12–16]. Dostupné z www: <<http://www.ochutnejvietnam.cz/>>
- *Phở, NYC NOODLE RESOURCE* [online]. [cit. 2018–03–30]. Dostupné z www: <<https://wp.nyu.edu/nycnoodles/noodles/pho/>>
- *The History and Evolution of Pho: A Hundred Years Journey.* Loving Pho [online]. [cit. 2017–10–24]. Dostupné z www: <<http://www.lovingpho.com/pho-opinion-editorial/history-and-evolution-of-vietnamese-pho/>>
- *„Tra Chanh“ – The lemon tea.* Hanoitourist [online]. [cit. 2017–11–08]. Dostupné z www: <<http://www.hanoitourist.com.vn/english/cuisine/1622-tra-chanh-the-lemon-tea>>

- *Vietnam ranks second in world for instant noodle consumption.* Vietnamnet [online]. [cit. 2017–10–28]. Dostupné z www: <<http://english.vietnamnet.vn/fms/business/146341/vietnam-ranks-second-in-world-for-instant-noodle-consumption.html>>
- *Vietnamese coffee brews global dreams:* The Diplomat [online]. [cit. 2017–11–08]. Dostupné z www: <<https://thediplomat.com/2013/03/vietnamese-coffee-brews-global-dreams/>>
- *Vietnamese cuisine.* Mediterrasian [online]. [cit. 2017–10–22]. Dostupné z www: <http://www.mediterrasian.com/cuisine_of_month_vietnam.htm> *Vietnam's Developing Taste For Vino:* Forbes [online]. [cit. 2017–11–08]. Dostupné z www: <<https://www.forbes.com/sites/davisbrett/2016/04/22/vietnams-developing-taste-for-vino/#5c0034887490>>
- *Zažij Vietnam na Jiřáku, Klub Hanoi* [online]. [cit. 2017–12–16]. Dostupné z www: <<http://www.klubhanoi.cz/view.php?cislocclanku=2015051801>>

Internetové zdroje ve vietnamštině

- *Âm thực Sapa.* (Gastronomie Sapy) Grandviet Tour [online]. [cit. 2017–10–24]. Dostupné z www: <<http://www.dulichdaiviet.com/chi-tiet/com-lam-sapa-tinh-tuy-nui-rung-tay-bac.aspx>>
- *Bát nước chấm, giá vị.* (Misky na omáčky a koření) Kitchenart [online]. [cit. 2018–01–24]. Dostupné z www: <<http://kitchenart.vn/bat-nuoc-cham-gia-vi-pc507.html>>
- *Đoán tính cách qua cách dùng đũa.* Đại Kỷ Nguyên (Jak poznat vlastnosti člověka ze způsobu držení hůlek. Epocha Nguyễn) [online]. [cit. 2017–01–28]. Dostupné z www: <<https://www.dkn.tv/doi-song/tu-cach-cam-dua-doan-tinh-cach.html>>
- *Gốm sứ Bát Tràng: Từ góc nhìn làng nghề truyền thống.* Baomoi (Keramika z Bát Tràng: Pohled na tradiční řemeslo vesnice) [online]. [cit. 2017–10–29]. Dostupné z www: <<https://www.baomoi.com/gom-su-bat-trang-tu-goc-nhin-lang-nghe-truyen-thong/c/22571283.epi>>
- *Kiêng kỵ khi dùng đũa của người xưa bạn có vô tình phạm phải.* Baomoi (Tabu našich předků při používání hůlek, kterých se nevědomky dopouštíme. Nové noviny) [online]. [cit. 2017–10–29]. Dostupné z www: <<https://www.baomoi.com/kieng-ky-khi-dung-dua-cua-nguoi-xua-ban-co-vo-tinh-pham-phai/c/23397825.epi>>

- *Nguồn gốc của Phở Nam Định.* Tin Tức Nam Định. (Původ polévky phở Nam Định. Zprávy z Nam Định) [online]. [cit. 2017–10–24]. Dostupné z [www: <http://tintucnamdinh.vn/nguon-goc-cua-pho-nam-dinh/>](http://tintucnamdinh.vn/nguon-goc-cua-pho-nam-dinh/)
- *Quy tắc ăn uống lịch sự mẹ cần dạy con.* (Pravidla stolování, které by matka měla naučit své dítě) Vietnamnet [online]. [cit. 2016–04–11]. Dostupné z [www: <http://vietnamnet.vn/vn/doi-song/201868/quy-tac-an-uong-lich-su-me-can-day-con.html>](http://vietnamnet.vn/vn/doi-song/201868/quy-tac-an-uong-lich-su-me-can-day-con.html)
- *Rượu đế là gì:* (Co je rýžová pálenka) Lazi.vn [online]. [cit. 2017–11–08]. Dostupné z [www: <http://lazi.vn/qa/d/ruou-de-la-gi>](http://lazi.vn/qa/d/ruou-de-la-gi)
- *Rượu rắn và những điều cần biết.* (Hadí víno a vše, co o něm potřebujete vědět) BBC [online]. [cit. 2017–11–08]. Dostupné z [www: <http://www.bbc.com/vietnamese/culture_social/2015/12/151230_the-wine-that-comes-with-added-bite_vert_tra>](http://www.bbc.com/vietnamese/culture_social/2015/12/151230_the-wine-that-comes-with-added-bite_vert_tra)
- *Văn hóa dùng đũa của người Việt.* (Kultura používání hůlek u Vietnamců) Trithucvn. [online]. [cit. 2017–10–29]. Dostupné z [www: <http://trithucvn.net/van-hoa/van-hoa-dung-dua-cua-nguoi-viet.html>](http://trithucvn.net/van-hoa/van-hoa-dung-dua-cua-nguoi-viet.html)
- *Vì sao không ngồi ăn lâu quá 2h và ăn không quá 2 lần/tuần.* (Proč nejíst lâu déle než 2 hodiny a častěji než dvakrát týdně.) Soha [online]. [cit. 2017–10–28]. Dostupné z [www: <http://soha.vn/vi-sao-khong-ngoi-an-lau-qua-2h-va-an-khong-qua-2-lan-tuan-20161104154216438rf20161104154216438.htm>](http://soha.vn/vi-sao-khong-ngoi-an-lau-qua-2h-va-an-khong-qua-2-lan-tuan-20161104154216438rf20161104154216438.htm)
- *Ý nghĩa các loại quả trên mâm ngũ quả ngày Tết.* Baomoi (Významy jednotlivých druhů ovoce na tácu během svátku Tết. Nové noviny) [online]. [cit. 2017–10–29]. Dostupné z [www: <https://www.baomoi.com/y-nghia-cac-loai-qua-tren-mam-ngu-qua-ngay-tet/c/21395402.epi>](https://www.baomoi.com/y-nghia-cac-loai-qua-tren-mam-ngu-qua-ngay-tet/c/21395402.epi)
- *10 đặc sản Quảng Ninh níu chân khách du lịch.* (10 specialit z Quang Ninh, které lákají turisty) VNExpress [online]. [cit. 2017–10–24]. Dostupné z [www: <https://dulich.vnexpress.net/tin-tuc/tu-van/am-thuc/10-dac-san-quang-ninh-niu-chan-khach-du-lich-3449924.html>](https://dulich.vnexpress.net/tin-tuc/tu-van/am-thuc/10-dac-san-quang-ninh-niu-chan-khach-du-lich-3449924.html)
- *10 món ăn đặc sản nổi tiếng không nên bỏ lỡ khi du lịch Hà Nội.* Ẩm thực Việt (10 nejlepších pokrmů, které byste neměli opomenout při cestování po Hanoji. Vietnamská gastronomie) [online]. [cit. 2017–10–24]. Dostupné z [www: <https://cachnauan.net/10-mon-an-dac-san-noi-tieng-khong-nen-bo-lo-khi-du-lich-ha-noi>](https://cachnauan.net/10-mon-an-dac-san-noi-tieng-khong-nen-bo-lo-khi-du-lich-ha-noi)

- *15 Đặc sản Sa Pa ngon ngất ngây.* (15 nejchutnějších specialit ze Sapy) Vietnamnet [online]. [cit. 2017–10–24]. Dostupné z www: <<http://vietnamnet.vn/vn/doi-song/du-lich/15-dac-san-ngon-o-sa-pa-317424.html>>

9 Obrazová příloha

- 1) vietnamský pouliční stánek s jídlem (první kategorie)
- 2) vietnamská restaurace (druhá kategorie) – prostor před domem
- 3) vietnamská restaurace (druhá kategorie) – prostor uvnitř domu
- 4) pouliční prodavačka ovoce s vahadly
- 5) pouliční prodavačka pochutin na kole
- 6) čajový servis s konvičkou (*bộ trà*)
- 7) táč (*mâm*)
- 8) táč s jídlem na oslavě (*mâm cỗ*)
- 9) táč s ovocem, které slouží jako obětiny v chrámech / pagodách (*mâm ngũ quả*)
- 10) sada misek a talířů
- 11) jídelní hůlky (*đũa ăn*)
- 12) hůlky k nabírání a míchání rýže (*đũa cả*)
- 13) kuchyňské hůlky (*đũa bếp*)
- 14) filtr (*phin*) rozložený před použitím
- 15) filtr (*phin*) složený při použití



Obr. č. 1 – vietnamský pouliční stánek s jídlem (první kategorie) – zdroj: archiv autorky



Obr. č. 2 – vietnamská restaurace (druhá kategorie) – prostor před domem – zdroj: archiv autorky



Obr. č. 3 – vietnamská restaurace (druhá kategorie) – prostor uvnitř domu – zdroj: archiv autorky



Obr. č. 4 – pouliční prodavačka ovoce s vahadly – zdroj: archiv autorky



Obr. č. 5 – pouliční prodavačka pochutin na kole – zdroj: archiv autorky



Obr. č. 6 – čajový servis s konvičkou (*bộ trà*) - zdroj [online], Dostupné z [www: <http://binhtra.vn/bo-binh-tra-bat-trang-tu-sa/bo-binh-tra-bat-trang-tu-sa-khay-gom-bat-trang-mnv-bt276-106-mynghetviet.vn/>](http://binhtra.vn/bo-binh-tra-bat-trang-tu-sa/bo-binh-tra-bat-trang-tu-sa-khay-gom-bat-trang-mnv-bt276-106-mynghetviet.vn/)



Obr. č. 7 - tác (mâm) - zdroj [online], Dostupné z [www: <http://kimhangonline.vn/san-pham/mam-inox-48/>](http://kimhangonline.vn/san-pham/mam-inox-48/)



Obr. č. 8 - tác s jídlem na oslavě (mâm cỗ) – zdroj [online], Dostupné z [www: <http://ajcnews.net/mam-co-truyen-thong-trong-ngay-tet/>](http://ajcnews.net/mam-co-truyen-thong-trong-ngay-tet/)



Obr. č. 9 táč s ovocem, které slouží jako obětiny v chrámech / pagodách (*mâm ngũ quả*) – zdroj [online], Dostupné z [www: <http://huongsacmientay.com/blog/y-nghia-mam-ngu-qua-ngay-tet/>](http://huongsacmientay.com/blog/y-nghia-mam-ngu-qua-ngay-tet/)



Obr. č. 10 Sada misek a talířů – zdroj [online], Dostupné z [www: <http://images.battrangonline.vn/Shop/adminshop/Product/Large/img-871_130648282443200130.jpg>](http://images.battrangonline.vn/Shop/adminshop/Product/Large/img-871_130648282443200130.jpg)



Obr. č. 11 - jídelní hůlky (*đũa ăn*) – zdroj [online], Dostupné z [www: <http://www.hoalucraft.com/the-thao/tin-tuc/dua-an-dung-nhieu-lan.html>](http://www.hoalucraft.com/the-thao/tin-tuc/dua-an-dung-nhieu-lan.html)



Obr. č. 12 - hůlky k nabírání a míchání rýže (*đũa củ*) – zdroj [online], Dostupné z [www: <https://www.vuivui.com/dua/va-xoi-com-trung>](https://www.vuivui.com/dua/va-xoi-com-trung)



Obr. č. 13 - kuchyňské hůlky (*đũa bép*) – zdroj [online], Dostupné z [www: <https://vi.aliexpress.com/item/Vanzlife-Japanese-green-long-chopsticks-scald-fried-noodles-Mu-Kuai-wooden-kitchen-long-Mu-Kuai/32641771142.html>](https://vi.aliexpress.com/item/Vanzlife-Japanese-green-long-chopsticks-scald-fried-noodles-Mu-Kuai-wooden-kitchen-long-Mu-Kuai/32641771142.html)



Obr. č. 14 – filtr (*phin*) rozložený před použitím – zdroj [online], Dostupné z [www: <http://www.coffeedelivietnam.com/en/shop/vietnamese-coffee-phin-filter-8cm-diameter/>](http://www.coffeedelivietnam.com/en/shop/vietnamese-coffee-phin-filter-8cm-diameter/)



Obr. č. 15 – filtr (*phin*) složený při použití – zdroj [online], Dostupné z [www: <http://www.coffeedelivietnam.com/en/shop/vietnamese-coffee-phin-filter-8cm-diameter/>](http://www.coffeedelivietnam.com/en/shop/vietnamese-coffee-phin-filter-8cm-diameter/)